

LE TARRAL  
AOP LANGUEDOC  
MONTPEYROUX



CASTELBARRY  
Coopérative artisanale et engagée



*Montpeyroux terroir rare, renommé de longue date  
à l'ambition d'un cru communal, reconnu pour ses  
sols calcaires lacustres alluvionnaires.  
Dernière halte avant la montagne odorante, le  
terroir est venteux et pierreux.*

**Appellation** : AOC Languedoc Montpeyroux.

**Cépages** : 40% Carignan, 40% Grenache, 20% Syrah.

**Vignoble et vinification** : Parcelles de vieux carignans sur les calcaires tendres, les grenaches et syrahs des sols argilo-calcaires. Culture durable certifiée Terra Vitis. Rendement maîtrisé ~ 38 hl/ha. Vinification traditionnelle avec macération longue, élevage en fût de 500L sur 12 mois.

**Profil** : Robe foncée violine. Nez épicé, sur le camphre le romarin. Bouche ronde et puissante sur les fruits rouges gourmands. Bel équilibre, boisé fondu.

**Accords mets et vins** : viandes rouges et fortes comme le mouton, légumes aux épices, fromages à pâtes pressées.

**Température de service** : 16°C.

**Libellé carte des vins** : AOP Languedoc Montpeyroux  
- Tarral - Rouge - 2016 - 75cl - Castelbarry