

AOP Minervois

MÉGALITHES



**Cépage** : Syrah et Mourvèdre.

**Rendement** : 35hl/ha

**Terroir** : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol maigre argilo-calcaire.

**Vinification** : Sélection très rigoureuse des parcelles. Maturité poussée. Cuvaison de 30 jours. Elevage en fûts neufs de 400 litres.

**Dégustation** : Robe très sombre. Nez riche d'épices et de garrigue. Bouche soyeuse, structure par des tanins nobles.

**Température de service** : 15° à 17°C.

**Accompagnement** : Filet de boeuf Charolais en croûte, et toute la cuisine de prestige...

**Garde** : 8 ans.

**Quantité disponible** : 3500 bouteilles

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles