

## MILAN NOIR



### AOP LANGUEDOC 13°

#### TYPE

COULEUR: ROUGE

RAISINS: Syrah 50%, Grenache 50 %

#### A la vigne

SOL: MARNES, ARGILO-CALCAIRE,

AGE DES VIGNES: 20 ans

RÉCOLTES: Mécanique

RENDEMENT: 45

#### A la cave

VINIFICATION: Éraflage, fermentation en levures indigènes avec contrôle des températures. Cuvaion longue 20 à 25 jours. Macération post-fermentaire avec malo-lactique sous marc.

Élevage 18 mois sur lies fines en cuves béton. Sulfitage léger à la mise en bouteille. Vin non filtré.

CONDITIONNEMENT: 0,75L

PRODUCTION ANNUELLE : 5000

#### Dégustation

ROBE: Rouge cerise avec des reflets violets.

ARÔMES: Fruits noirs, mûre, cerise, note de garrigue, épices.

EN BOUCHE: Fruité, racé, tanins fondus persistants.

GARDE: 5 à 8 ans

DEGRÉS: Servir entre 16 à 18 degrés

#### Accords Mets / vins

Côte de boeuf, fromages à pâte molle (camembert ou brie)...