

CHATEAU SAINT-MARTIN DE LA GARRIGUE



Grès de Montpellier

2016

Rouge

AOP Languedoc Grès de Montpellier

Cépages :

65% Grenache noir, 20% Syrah et 15% Mourvèdre vieilles vignes (unique de plus de 80 ans et taillées en gobelet)

Viticulture :

certifiée "Terra Vitis"

Vinification :

Syrah vinifiée en macération en grains entiers, Mourvèdre et Grenache en égrappé. Les jus sont sélectionnés dès la fin des fermentations, assemblés puis élevés en fûts et en demi-muids de 1 ou 2 vins pendant 16 mois.

Description :

Olfactif : Nez puissant avec des notes de pruneau confit, café, amandes grillées, caramel.

Gustatif : Longueur et puissance, velouté des tanins, richesse et complexité des arômes de réglisse, d'écorce d'orange, de truffe, d'épices...

Conservation :

10 à 15 ans

Alliance gastronomique :

Sur plats mijotés, viandes rouges en sauce, gibier, fromages forts et cuisine de type méditerranéenne.

Température de service :

Servir entre 16 et 18°C. Carafes au minimum 3 heures à l'avance.

Robert Parker

92+ / 100

Le Guide HACHETTE DES VINS 2020:

2 étoiles

Un coup de cœur et deux étoiles de plus brillent dans le ciel déjà très étoilé de ce producteur remarquable. "Vin d'exception", s'exclame, enthousiaste, un jury. Remontons le fil. Une robe intense d'où émerge un bouquet déjà complexe de fruits noirs qui dévoile progressivement ses nuances de violette, de laurier et de thym, et un soupçon de chêne. Une bouche à la mesure, suave, dotée de tanins fins et croquants qui confèrent à l'ensemble un équilibre parfait et une élégance singulière. Une finale en queue de paon teintée de cassis, de mûre, de poivre et de Zan prolonge le plaisir. Longue garde possible si on résiste au charme de sa jeunesse.

AROMES BIODIVINS
www.aromesbiodivins.be



info@aromesbiodivins.be
Mobile : 00 32 478 /21.13.04