Cellier du Val des Pins

Eclat de roc Grès de Montpellier - rouge

Situé au nord-est de Montpellier, dans l'hérault. Au fil du temps, 7 villages(Castries, St Bauzille, St Drézéry, Sussargues, St Hilaire, St Jean et Montaud) ont choisi de mettre leur force en commun dans une seule coopérative. C'est en 1938 que tout a commencé ; Depuis c'est la troisième et quatrième génération de vignerons qui prennent conscience de ce bien précieux et qui l'entretiennent. Cette équipe défend le bio, encourage les cepages resilients et teste de nouvelle vinifications.

TERROIR : AOP Grès de Montpellier 14,5% vol 75cl.

CÉPAGE(S) : Syrah, grenache

VINIFICATION : Grappes triées pour effectuer une vinification longue (entre 20 et 25 jours) en cuve béton. Cette longue macération permet d'extraire le meilleur du potentiel de ces raisins d'exception.
Elevage sur bois de 12 mois après fermentation malolactique pour donner une belle texture aux vins et affiner les tanins.

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : A boire sur des viandes rouges et autres mets de caractère. Ce vin accompagnera côte de bœuf ou souris d' agneau confite.

GARDE : 5 ans

SPÉCIFICITÉS : La robe est rouge grenat profonde. Le nez, expressif, dominé par les fruits mûrs, rehaussé de subtiles notes boisées. La bouche, sa structure tannique offre volume et gourmandise. Il incarne à merveille l'essence de l'AOP.
Peut se boire jeune sur le fruit, ou plus âgé sur des tanins soyeux et délicats.