

GRÉS SORIAN

AOC Coteaux du Languedoc
Grés de Montpellier



MILLESIMES DISPONIBLES :
2008 à 2014

CEPAGES :
Syrah : 65%,
Grenache noir : 35%

TERROIR :
Terrasses sablonneuses et
galets roulés

VIGNES :
Âge moyen de la vigne :
35 ans

RENDEMENT :
25 hl/ha

VINIFICATION :
Macération à froid,
fermentations longues avec
maitrise des températures,
12 mois d'élevage en fut de
chêne.

DUREE DE GARDE :
12 ans et plus

ALCOOL :
13,5%

SERVICE :
15°/16°

PRODUCTION :
5 000 Bouteilles

DEGUSTATION

Robe grenat profonde avec des reflets bigarreau, limpide et brillante ; bonne concentration avec des larmes nombreuses et fines. Le nez est complexe et élégant, il développe des notes d'élevage (moka, café au lait, chocolat noir, arômes grillés et de torréfaction), des notes de fruits à noyau, de crème de fruits, de réglisse ainsi que des notes balsamiques (garrigue, thym, sauge, laurier et genévrier). C'est un nez évolutif à la fois typé et personnalisé. Très jolie bouche avec une attaque ample, pleine, franche qui restitue de jolis parfums gourmands et croquants de fruit juteux. À l'évolution, on a plus de puissance ; la matière est fine et charnue, elle contient parfaitement la charpente de ce vin. On retrouve ce caractère méridional et des pointes minérales et graphites. Belle signature avec un élevage parfaitement maîtrisé et de la fraîcheur qui permettra à cette cuvée d'aller loin. Longue finale aux accents méridionaux et boisés là aussi très sympathique.