

IGP Pays des Coteaux de Murviel



- **Le vigneron** : Lise Carbonne
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** : 12.8 %/vol
- **Disponible en** : 75cl,
- **Cépage(s)** : 40% Grenache, 35% Syrah 25% Cinsault
- **Type de Sol**: terrasses de marnes lacustres, datant du miocène
- **Rendement**: 60 hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** : machine

Grand Vin du Languedoc

Vinification et élevage

Les cépages sont vinifiés séparément en macération traditionnelle puis assemblés et élevés en cuve acier jusqu'à la mise en bouteille



«Ce vin est à boire frais (12°C), sa bouche agréable et fraîche et son nez de fruits rouges lui permettent d'accompagner un repas simple et amical..»

Tenue et conservation

2-5 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

T° de service : 12° C

Accompagne : viande en sauce, cote de Boeuf



XXXXX

Le MOT DU VIGNERON :

« »

Récompenses :

•





IGP Pays des Coteaux de Murviel



- **The winegrower** : Lise Carbonne
- **Annual production** : btles
- **% Alc.** : 12.8 % /vol
- **Available in** : 75cl,
- **Grape Variety(ies)** : 40% Grenache, 35% Syrah 25% Cinsault
- **Type of soil** : terraces of lacustrine marls, dating from the Miocene
- **Yield**: 60 hl/ha
- **Age of the vine**: years
- **Harvest** : mechanical..

Grand Vin du Languedoc

Vinification & maturing

The vines are vinified separately in traditional maceration then assembled and raised in steel vat until bottling



"This wine is to be drunk fresh (12 ° C), its pleasant and fresh mouth and its nose of red fruits allow it to accompany a simple and friendly meal .."»



Aging potential :
2-5 years

Culinary agreements:
To serve at 12° C
Good match with Meat in sauce, Côte de Boeuf

AWARDS :



XXXXX

Winemaker comments ::

« »