



CUVÉE M

REGION : Languedoc
VIN DE FRANCE
CEPAGE : MOURVEDRE 100%

VINIFICATION :

Vinification parcelaire. Egrappage total.
Encuvage par gravité. Contrôle des températures.
Extractions modérées par pigeage puis remontages pendant
1/3 de la fermentation. Cuvaion 20 jours.

ELEVAGE : Elevage 30 mois, en barriques de 228L de plusieurs vins.
Mise en bouteille au domaine, sans filtration. Jour fruit.

DEGUSTATION : Du volume et de l'éclat. Un registre balsamique
et épicé, de bois de cade, camphre, eucalyptus, genévrier. Une
bouche ample et soyeuse, un vin au potentiel de garde affirmé,
qui exprime le caractère du lieu d'où il provient.

Température de service conseillée : 16-17°C

MOURVEDRE 100%

Terroir Argilo-calcaire, cailloutis.
Au pieds du massif calcaire de la
Taillade, et face aux contreforts
du plateau du Larzac.

Altitude 150m
Exposition Nord-Ouest

Rendements : 22 hl/ha
Production : 1190 bouteilles

Agriculture Biologique

Une cuvée confidentielle, produite uniquement sur
les millésimes les plus remarquables, assemblages
de quelques barriques de mourvèdre.
Ce millésime 2022 a produit 1190 bouteilles.