

Domaine Roquemale

● le Mâle

Robe : très sombre

Nez : complexe, boisé bien fondu

Bouche : Dense et frais avec une finale classieuse

Appellation et millésime

AOP Grés de Montpellier

Production

Localisation et superficie

Villeveyrac - 12 ha

Cépage(s)

Syrah 90% et Grenache 10%

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Vinification et élevage

12 mois en fûts de 1 à 7 vins



Château d'Assas

● Réserve

Robe : profonde et intense

Nez : sur les fruits rouges compotés et le paprika fumé

Bouche : soyeuse, tanins croquants et finale cacaotée

Appellation et millésime

AOP Grés de Montpellier

Production

Localisation et superficie

Assas

Cépage(s)

60% Syrah, 40% Grenache

Sol(s)

Argilo-calcaire

Viticulture

Vinification et élevage

Vinification : Par cépage. Vinification traditionnelle à base de remontages et pigeages. Macération postfermentaire en cuve pendant 3 semaines. Élevage en fût de chêne Français pendant 11 mois.



Mas d'Acaÿ

● 1779

Robe : rouge rubis

Nez : profil balsamique, poivrée,

Bouche : du grain et de la souplesse sur des notes de réglisse.



Appellation et millésime

AOP Grés de Montpellier

Production

Localisation et superficie

Saint-Drézéry

Cépage(s)

50 % Carignan, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre

Sol(s)

Galets roulés sur coteau argilo-calcaire

Viticulture

40 Hl par hectare, vignes de 25 et 45 ans, 4000 pieds à l'hectare, palissées sur deux niveaux de releveurs, taille en cordon de Royat.

Vinification et élevage
