

## LOU MONTAGNE - MAGNUM



### Dégustation

**Oeil :**

Rouge grenat profond et reflets violet

**Nez :**

fruits confiturés, épices, notes florale

**Bouche :**

attaque fraîche, puis rondeur et puissance en milieu de bouche, belle longueur et complexité aromatique

**Température de service :**

16 à 18 °C

**Niveau de garde :**

10 à 15 ans

**Cépages :**

100% Syrah

**Accords :**

Plats en sauce, viandes grillées

### Informations

**Terroir :**

Sols argilo sableux avec éboulis calcaires

**Vendange :**

Vendanges manuelles, selection parcellaire Syrah « Montagne »

**Vinification :**

Egrappage partiel, fermentation spontanée en levures indigènes, longue macération de 3 semaines à plus d'un mois.

**Elevage :**

12 mois en fûts anciens de 600L