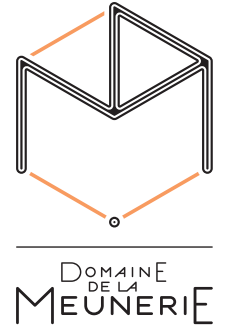


Muid de Grains

Millésime : 2019

AOP (Appellation d'Origine Protégée)



95% Mourvèdre 5% syrah

Muid de grains est un vin frais complexe avec beaucoup de souplesse. On y retrouve des notes de fruits légèrement compotés, des arômes de prune et d'épices. La bouche est ample, élégante, persistante avec un final épicé. L'élevage en barriques est totalement fondu.



Mes conseils de dégustation :

Associez Muid de Grains avec une souris d'agneau avec cassolette de légumes au beurre, ou côte de veau, agneau grillé, magret de canard, le tout accompagné de fruits pochés.

Degrés :	14°
Rendement :	25hl/ha
Terroir :	Argilo calcaire (argile rouge)
Vendange :	Manuelle
Vinification :	traditionnelle, 25 jours en cuve inox
Elevage :	14 mois en Demi-muid
Conservation :	2019/2030

