

Le Clos du Pioch

2007

Montpeyrroux

Appellation – AOC Coteaux du Languedoc
Montpeyrroux

Propriétaire – Bruno SALZE

Commune – Montpeyrroux

Situation géographique – Au pied du plateau du
Larzac

Parcelles sélectionnées –

Production annuelle – 10 000 Cols

Cépages – Grenache, Syrah, Carignan

Nature du sol – Argilo-calcaire, cailloutis

Vinification – Traditionnelle maîtrise des
températures, délestage, pigeage, remontage,
cuvaison 3 semaines

Notes de dégustation – Belle robe, l'expression
du terroir de Montpeyrroux donne un vin assez
charnu avec du fruit et un caractère minéral. Il
reste tout de même très élégant avec une bonne
longueur en bouche.

Conseils de dégustation – A découvrir à 15° sur
des viandes rouges grillées, ou blanches en
sauce. A déboucher une heure avant le service,
dès son plus jeune âge.

