



# CHATEAU DE FLAUGERGUES: Les Galets

## Les Galets

Languedoc - Rouge 2015

<b>Région :</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Appellation :</b>	Languedoc
<b>Denomination :</b>	Grès de montpellier
<b>Cuvée :</b>	Les Galets
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2015
<b>Cépages :</b>	Grenache (40%) / Mourvèdre (10%) / Syrah (50%)
<b>Alcool :</b>	13 %
<b>Contenance :</b>	75 cl

Un vin gastronomique, élégant et complexe, destiné à accompagner vos viandes rouges ou aussi des fromages à pâte dure. Vinifié d'une méthode classique avec une longue macération (6 semaines), arômes de cassis avec des notes prononcées de zan.



### ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pigeage fréquent, Vinification classique, Remontage.

Elevage en cuve inox thermo-régulée, Bouchon traditionnel en liège.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur grenat, soutenue, reflets pourpres.

**NEZ :** Complexe, élégant, généreux arômes de cassis, arômes de fruits mûrs, subtils arômes d'épices, arômes de réglisse.

**BOUCHE :** Complexe, intense, pleine, notes de fruits noirs, notes d'épices, notes de minéral, tanins souples, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°

**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2023



**ACCORDS METS ET VINS :** Viandes rouges, Coq au vin, Pot-au-feu

Powered by **Plugwine**

