



9 000 bouteilles / an

IGP MONT BAUDILE



TERROIR : Glacis de cailloutis.

CÉPAGES : Cinsault, Mourvèdre, Syrah.

VINIFICATION : Vendange égrappée. Vinification pour favoriser la souplesse : extraction douce par des remontages, cuvaison de 10 à 15 jours.

ÉLEVAGE : Élevage en cuve et mise en bouteille précoce au printemps, pour conserver le maximum de fruits en bouteille.

DÉGUSTATION : Le Cinsault et la Syrah donnent à ce vin son caractère croquant et fruité. Le mourvèdre apporte les notes poivrées. La bouche est souple, tout en fruit et en rondeur, très gourmande. À servir un peu frais à 16°C, sur un plateau de charcuterie de Lacaune, ou une saucisse de l'Aveyron grillée accompagnée d'un aligot de l'Aubrac.

MOUNT BAUDILE IGP

SOIL: Gravel.

GRAPE VARIETIES: Cinsault, Mourvèdre and Syrah.

VINIFICATION: Destalked harvest.

Vinification to help flexibility: gentle extraction by pumping over in closed tanks from 10 to 15 days.

MATURING: Matured in tanks and early bottling in Spring, to preserve the maximum of fruit in the bottle.

TASTING: The Cinsault and the Syrah give this wine its crisp and fruity character. The Mourvèdre brings the peppered notes. Supple on the palate, fruity and round, very greedy. Serve slightly chilled at 16°C, with a plate of Lacaune, Aveyron grilled sausage accompanied with an Aubrac 'aligot'.

LE CLOS DU LUCQUIER
RUE DE LA FONT DU LOUP - 34725 JONQUIÈRES
TÉL : 04 67 44 63 11 - MOBILE : 07 68 05 70 19
Email : leclsdulucquier@free.fr - www.leclsdulucquier.com