



AOP LANGUEDOC "MONTPEYROUX"

TERROIR : Terrasses d'alluvions argilo-calcaires.

CÉPAGES : Assemblage des cépages Syrah, Grenache, Cinsault.

VINIFICATION : Vinification vendange égrappée pour favoriser la souplesse, extraction douce par des remontages pour Grenache et Cinsault.

Vinification en grappes entières pour la Syrah.

ÉLEVAGE : Élevage en cuve et mise en bouteille au printemps.

DÉGUSTATION : Ce nouveau Montpeyroux est très réussi : du fruit et de la réglisse, une pointe d'épices et de moka, et une bouche charnue et gourmande.

AOP LANGUEDOC "MONTPEYROUX"

SOIL: *Alluvium and clay-limestone terraces.*

GRAPE VARIETIES: *Blend of Syrah, Grenache and Cinsault.*

VINIFICATION: *Destalked harvest to foster flexibility, gentle extraction by pumping over the Grenache and Cinsault; entire grape bunches for the Syrah.*

MATURING: *Matured in the vat and bottled in Spring.*

TASTING: *This new Montpeyroux is perfect: fruit and licorice, a hint of spice and mocha, and a fleshy and greedy palate.*

LE CLOS DU LUCQUIER
RUE DE LA FONT DU LOUP - 34725 JONQUIÈRES
TÉL : 04 67 44 63 11 - MOBILE : 06 11 55 80 89
Email : leclsdulucquier@free.fr - www.leclsdulucquier.com