



5 000 bouteilles / an

## AOP LANGUEDOC " MONTPEYROUX "

---

**TERROIR :** Terrasses d'alluvions argilo-calcaires.

**CÉPAGES :** Assemblage des cépages Syrah, Grenache, Cinsault.

**VINIFICATION :** Vendange égrappée pour favoriser la souplesse, extraction douce par des remontages.

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

**DÉGUSTATION :** Ce 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:** Harvested to foster flexibility, gentle extraction by pumping over.

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

**TASTING:** This 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 : 07 68 05 70 19  
Email : [leclosdulucquier@free.fr](mailto:leclosdulucquier@free.fr) - [www.leclosdulucquier.com](http://www.leclosdulucquier.com)