



*Coteaux du Languedoc
Rouge
Grés de Montpellier
"Grenache Majeur" 2005
Château de l'Engarran*

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Coteaux du Languedoc-Grés de Montpellier
Encépagement :	84% Grenache, 16% Syrah
Age moyen des vignes :	18 ans
Sous-sol :	Galets roulés du Villafranchien
Situation :	Sud-est
Production moyenne :	3700 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	12 mois (60% en barriques, 40% en cuve)
Vinificateur :	Diane Losfelt
Propriétaire:	Château de l'Engarran

Analyse

Visuel :	Robe rubis légère évolution
Olfactif :	Le nez est intense et élégant. De subtiles notes florales de violette et de fruits des bois (framboise, fraise) jaillissent du verre. De nombreuses épices comme le clou de girofle et le curry apparaissent également à l'aération.
Gustatif :	L'attaque est tout en volume et en rondeur. L'ampleur du vin prend progressivement place en bouche. Les tanins sont enrobés par une belle matière riche et pleine. La finale fruitée conserve beaucoup d'éclat.
Global :	Majoritairement à base de Grenache, cette cuvée exprime bien la subtilité de ce cépage, lorsqu'il est bien travaillé.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2015
Prix estimé à ce jour :	13.50 € TTC – Tarif Club: 11.90 € TTC
Accords mets - vin :	Poulet de Bresse aux mousserons
Service :	Servir à 17°C