



## HUIS CLOS ROUGE

Grés de Montpellier

---

Robe d'un noir d'encre, reflets pourpres.

Un nez concentré marqué par une richesse et une expression aromatique très large et complexe (prune, fruits noirs, poivre, eucalyptus, tabac).

La bouche est ample, tapissée de velours. Un effluve de saveurs nobles (truffe, notes balsamiques, esprit de cigare de la Havane) s'ajoute à la typicité d'un terroir authentique et subtil.

Un vin de grande garde à déguster jeune alors carafé ou à attendre en cave.

Le Huis Clos rouge est excellent accompagné de viande en sauce ou grillée et plus particulièrement avec du gibier.

---

### FICHE TECHNIQUE

#### **Appellation**

Grés de Montpellier - AOP Languedoc

#### **Âge des vignes**

40 ans

#### **Cépages**

50% Syrah, 50% Grenache

#### **Degré**

14.5°

#### **Rendement**

25 hl/ha

#### **Vinification**

Récolte à l'optimum de maturité. Égrappage intégral.

Vinification parcellaire, fermentation sans ajout de SO<sub>2</sub>.

Longue macération, ponctuée par pigeages et courts remontages et terminée par une "infusion" en contrôle de températures.

#### **Elevage**

En barriques de 500 litres de 1 à 6 vins pendant 12 mois

---