CHÂTEAU ST MARTIN DE LA GARRIGUE.
AOP LANGUEDOC ROUGE GRES DE MONTPELLIER : CUVEE ST MARTIN

Cépages : 65 % grenache, 20 % syrah, 15 % mourvèdre vieilles vignes. (élevé en barrique 16 mois).

Dégustation : Robe pourpre, profonde et soutenue. Nez puissant avec des notes de pruneau confit, café, amandes grillées, caramel. En bouche longueur et puissance, velouté des tanins, richesse et complexité des arômes de réglisse, d'écorce d'orange, de truffe, d'épices. . . .

Accompagnement : Sur des viandes rouges en sauce, gibier, fromages forts. Cuisine traditionnelle et familiale de type méditerranéenne.

Couleurs de terroirs – **Bernard Verdier - 17 bis av. Achille Levère - 34120 Lézignan-la-Cèbe**
06 23 75 17 12
Couleursdeterroirs@live.fr