

**ABBAYE DE VALMAGNE.  
AOP LANGUEDOC GRES DE MONTPELLIER ROUGE : CUVÉE  
COMTE DE TURENNE BIO**

**Cépages** : 40 % syrah, 25 % mourvèdre, 25 % grenache, 10 % morrastel.

**Dégustation** : Robe rubis profond, limpide, brillante. Nez intense d'épices et de garrigue soutenu par une note légère de grillé apportée par la barrique. Bouche ample et équilibrée sur des notes de fruits noirs, laurier, fruits rouges écrasés (morastel) avec des tanins délicats et soyeux. Un vin harmonieux et élégant.

**Accompagnement** : Accompagne bien les viandes en sauces et les gibiers.

