

# Les Mourels



## **APPELLATION**

Minervois – origine protégée

## **PRÉSENTATION**

Le vignoble du Château de Landure évolue dans un sol argilo-calcaire sur les premiers coteaux entre la plaine de la Narbonnaise et la Montagne Noire. Ces petites collines appelées « Mourels » en occitan, forment une zone géologique dont la typicité est la source et la richesse de ce vin.

## **CARACTÉRISTIQUES**

Ce vin rouge est issu d'un assemblage de Syrah, grenache et Cinsault. Chaque cépage est vinifié séparément en vinification traditionnelle avec un temps de macération longue.

## **DÉGUSTATION**

Cette cuvée présente une robe rubis foncé. Le nez exprime des arômes de cerise burlat et fruits rouges. La bouche présente une belle finesse.

## **SERVICE & ACCOMPAGNEMENTS**

À servir à une température de 18°C.

À boire en accompagnement de charcuteries, viandes blanches ou fromages.

## **CONDITIONNEMENT**

Bouteilles bordelaises de 75 cl, cartons de 6 bouteilles.