

## LA BALADE MONTPEYROUX

AOP - MONTPEYROUX

13 % vol.



50 % Syrah  
20 % Grenache  
20 % Carignan  
10 % Cinsault



Argilo calcaire

« Montpeyrroux, et au milieu coule un vignoble...  
Parmi les plus frais des crus Languedocien, Montpeyrroux  
tire un joli avantage du proche mont Baudile et du  
massif de la Serrane. Avec l'accent du sud, dans ce  
terroir argilo calcaire, les vignes ont pour compagnons  
chênes et garrigue. C'est un magnifique terrain de jeu  
des Syrahs et Mourvèdres, entre autres... »



Vinification Traditionnelle



Fraicheur et finesse. La robe est éclatante aux reflets  
rouge cerise. Le nez plein de douceur où se mêlent les  
saveurs de framboises et fraises fraîches, de pruneau et  
d'originales senteurs de réglisse tendre. En bouche se  
sont les fruits très murs qui se racontent avec un souci  
de la matière, du jus, de la complexité.



Un bonheur avec une volaille fermière farcie de  
fruits secs. A table !



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de « pratiques vertes » qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.