

# Rêve éveillé 2018

AOP Languedoc

---



Situation : Commune de Moulès et Baucels (Nord de Montpellier)



Appellation : AOP Languedoc

Surface : 1,10 ha



Terroir : Parcelle de Vialaure - cônes d'épandage avec cailloutis calcaires



Cépages : Syrah, Grenache noir, Mourvèdre



Vinification : égrappage, foulage, pressurage, fermentation à basse température

Elevage : cuves inox



Service : entre 10 et 12° C

Temps de garde : 1 à 3 ans

L'avis de notre expert œnologue : « *Une robe superbe et pâle, un nez éclatant aux notes subtiles de gariguettes et de bonbons anglais, Rêve éveillé porte bien son nom ! Frais et tonique, il sera le compagnon idéal des apéritifs ensoleillés ou de vos barbecues entre amis* »

