



Les Montgères

AOP Languedoc

Petit domaine familial (18 hectares) situé sur la commune de Saussines à la limite de l'Hérault et du Gard, issu d'une tradition familiale viticole datant de 1720.

Les vignes sont réparties sur six communes aux alentours, sur un terroir varié : sols argilo calcaires, argiles blanches, éboulis calcaires ; certaines parcelles étant classées AOP Grés de Montpellier.

Cuvée en Conversion d'Agriculture Biologique **vendangée à la main**.



Cépages : : ROUSSANNE 60%, GRENACHE BLANC 40%

Terroir : Eboulis calcaires

Rendement : 30 hl/hectare



Vinification : Sélection parcellaire, travail gravitaire, égrappage, pressurage doux sous gaz inerte. Elevage en cuve inox



Dégustation :
Robe : jaune pâle

Nez : arômes ouvert qui décline des notes fleurs blanches, poire, cire d'abeille.

Bouche : fraîche prolonge les nuances florales et

CUVÉE LES MONTGERES
72 MG/L

TENEUR EN
SULFITE SO₂
MG/L



DOMAINE MARCO PAULO
21 Rue des aires 34400 Saussines
www.domainemarcopaulo.fr
06-22-20-91-67

