

AOP Languedoc Pézenas 2025 Les Pierres Noires

SYRAH | GRENACHE

Un grand rouge de matière, de profondeur et de tension.

- **Terroir** : Argilo-calcaire et gravier
- **Âge des vignes** : 30 à 50 ans
- **Vendange** : Manuelle, tardive
- **Vinification** : Macération longue, élevage 18 mois en barriques

- **Robe** : Rubis sombre
- **Nez** : Fruits noirs mûrs, épices douces, garrigue
- **Bouche** : Puissante, structurée, longue finale
- **Moments parfaits** : Gigot d'agneau, cuisine gastronomique
- **Température de service** : 16–18°C

Le secret

Sur les pentes d'une ancienne coulée de lave, les vieilles vignes s'enracinent profondément. Ce vin capture l'énergie du volcan et la patience du temps.

