

AOP Languedoc Grès de  
Montpellier  
Murmures  
Château Haut-Blanville  
75 cl – 14,5°Vol

Fiche technique créé le 08/08/2022



### Dénomination et descriptif du produit

AOP Languedoc Grès de Montpellier  
Murmures  
Château Haut-Blanville

75cl – 14,5°Vol  
Vins Languedoc

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.  
A consommer avec modération.

### Conservation et Stockage

Stocker idéalement autour de 10°C,  
au sec, à l'abri de la lumière et des  
courants d'air.

Pour une longue conservation  
l'essentiel étant de respecter : une  
température basse et constante  
(autour de 10°C), une hygrométrie  
élevée (taux d'humidité).

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### Liste des ingrédients :

Cépages : :Syrah (Vieilles vignes)

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### Le + Produits

C'est une zone abritée des influences du Nord par la Montagne Noire et les Cévennes. Le climat sec et les entrées maritimes d'air humide en été favorisent une maturité précoce et un bon équilibre du cycle végétatif. Ces mêmes embruns marins apportent également une bonne fraîcheur et une minéralité commune aux vins Grès de Montpellier.

Murmures est une cuvée parcellaire provenant de vieilles vignes de Syrah. Cette cuvée fait partie de nos 3 grandes Syrah.

### Conseils de dégustation

Robe : Robe grenat profonde, limpide et brillante, larmes nombreuses.

Nez : Le nez est ouvert, nous notons des notes de cuir, un peu animal, Peu à peu s'intègrent des parfums de fruits noirs bien mûres.

Bouche : Belle bouche à l'attaque pleine et veloutée qui restitue les parfums de fruits rouges et noirs gorgés de soleil perçus au nez. Il y a une très belle longueur en bouche et une fraîcheur qui ne laisse pas indifférent. Température de service entre 18° et 19°.

#### Accords Mets & Vins :

A déguster avec un bœuf bourguignon ou un rôti de canard

**Comptoir de la Gastronomie**

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur [www.comptoirdelagastronomie.com](http://www.comptoirdelagastronomie.com)