



Mas des Chimères

34800 Octon

Tel:04 67 96 22 70

## Nuit grave 2010

Fiche technique:

**Appellation:** Terrasses du Larzac - AOC Coteaux du Languedoc.

**Millésime** 2010

**Sol:** plateaux basaltiques.

**Cépages:** 45% Syrah, 38% Grenache, 17% Mourvèdre.

**Rendement:** 20hl/ha ( âge des vignes : de 15 à 60ans)

**Vendange:** manuelles

**Vinification:** le raisins sont égrappés. Remontage et pigeage en douceur, cuvaision et macération : 6 semaines pour la Syrah, 2 mois pour le Grenache.

**Elevage:** en barrique de 400L et 600L, pendant 12 mois

**Temps de garde:** 8 à 10 ans sans crainte

Conseil:

Le carafes de préférence avant le service  
Température de service: 17/18°.