



## Carton découverte 3 vins de la cave des vignerons du Sommiérois

Sommières est situé à 25 km au nord de Montpellier



Ces vignerons passionnés se disent que c'est la juste récompense des efforts qu'ils ont consenti tous ensemble en choisissant la voie de la qualité depuis de nombreuses années. Ils prônent l'agriculture raisonnée et s'orientent vers le bio. Attentifs à l'environnement, avant le débouillage des vignes, ils travaillent en partenariat avec le berger d'Aspères qui amène ses moutons pour nettoyer

### Cuvée COMTE de ROCHE

cuvée élaborée à partir de Grenache, Cinsault, Syrah qui présente une belle et profonde robe pourpre.

Un nez expressif de fruits rouges, de violette et de cuir.

En bouche le vin est expressif et mûre en bouche sur des tanins fondus et une bonne fraîcheur.

### Cuvée Les ROMANES

Ses arômes de fruits noirs, d'épices et de garrigues s'allient aux notes de fruits rouges bien mûrs.

Savoureux équilibre en bouche.

Vin d'une grande complexité, structuré tout en étant souple avec une belle longueur.

Il accompagnera parfaitement côtes de bœuf, magret de canard et fromages affinés...

60% Syrah et 40% de Grenache

### Cuvée Les ARCADES

70% Syrah 30% Grenache noir

Vendange égrappée, avec un passage en barrique neuve de 6 mois

La robe est sombre et soutenue, le cassis, les notes grillées sont perceptibles au premier nez

En bouche c'est un vin charnu et généreux la syrah apporte des notes d'épices et de la fraîcheur. Une aération sera nécessaire pour plus de plaisir.

“ Ce ne sont pas moins de 36 médailles qu'ils ont reçues lors de leurs différentes participations au concours régionaux mais aussi nationaux et internationaux ”



VINS · CHAMPAGNES

TERRE DE  
Vigne

ÉPICERIE FINE · THÉS