

# LES DOLOMIES

## AOP Languedoc Grés de Montpellier



### TERROIR

Ce vin est produit sur des sols très pauvres de garrigues remises en culture il y a un peu plus 30 ans ; un penchant à 150m d'altitude, entouré de thym, de chênes, de cades ; très chaud au cœur des journées d'été mais qui bénéficie des brises marines la nuit.

Pas de terre, mais des fissures dans le calcaire sous jacent, que les ceps de vigne, prenant de l'âge ont appris à explorer pour y recueillir l'eau vitale. La culture est la plus naturelle possible, les pratiques sont raisonnées dans le souci permanent du respect de l'environnement et de l'expression de l'originalité du terroir.

### CUVÉE

Assemblage de Syrah 75% Grenache 15% Mourvedre 10%. Vendanges manuelles, conduite traditionnelle en taille courte, ébourgeonnage soigné, traitements limités. Partiellement égrappée et foulée. Cuvaison de plus de un mois. Elevage en cuve de 15 mois.

### PRODUCTION

Suivant les millésimes, environ: 10 000 bouteilles

