

# GARRIC

*AOP Languedoc Grés de Montpellier*

## TERROIR

Ce vin est produit sur des sols très pauvres de garrigues remises en culture il y a plus de 30 ans ; les techniques de culture traditionnelles ou très récentes, sont raisonnées dans le souci permanent du respect de l'environnement et de l'expression de l'originalité du terroir.

## CUVÉE

Assemblage de Grenache 60%, Mourvèdre et Syrah. Conduite traditionnelle en taille courte, ébourgeonnage soigné, traitements limités. Vendanges manuelles, vinification traditionnelle sur vendange partiellement égrappée et foulée. Cuvaison de plus de un mois. Le Grenache est élevé en cuve, la Syrah et le Mourvèdre sont élevés en fûts de chêne.

## PRODUCTION

Suivant les millésimes, environ: 6 .000 bouteilles

*\* Garric : en langue d'Oc : le Chêne vert, l'arbre qui pousse dans la pierre.*



Domaine de Terre Mègère – 34660 Cournonsec – 04 67 85 42 85 – [terremegere@wanadoo.fr](mailto:terremegere@wanadoo.fr)

[www.terremegere.fr](http://www.terremegere.fr)