



CHÂTEAU VEYRAN

*Dès la première gorgée vous saurez
.... notre terroir des causses, ses vents
et ses nuages, ses cailloux et
ses garrigues, qui vous conteront
leur merveilleuse aventure de terrasses
et de coteaux ensoleillés.*



CHÂTEAU VEYRAN
20, hameau de Veyran
34490 Causses-et-Veyran, France



RIGAILLE AOP LANGUEDOC ROUGE



DOMAINE

Dans le Sud de la France, en Région Languedoc, nous cultivons 90 hectares de vignobles dans le respect des écosystèmes et de la biodiversité.

Depuis plus de 10 ans, nos vignes sont travaillées raisonnablement par l'utilisation de méthodes prophylactiques et l'entretien mécanique des sols pour un meilleur bien-être des souches.

Nos cuvées toutes en précision, vineuses, tendres et fraîches, révèlent et expriment nos terroirs remarquables de schistes et de calcaires à flancs de coteaux.



CÉPAGES ET TERROIRS

Cette cuvée est un assemblage des cépages Mourvèdre (15 ans), Grenache noir (45 ans) et Syrah (15 à 25 ans) cultivés sur les terrasses caillouteuses du domaine pour obtenir ce vin gourmand et charnu.



RÉCOLTE ET VINIFICATION

Les récoltes, en lune à fruits, exacerbent l'expression des cépages.

Les raisins sont vinifiés en douceur après égrappage pour préserver leur diversité.



DÉGUSTATION ET ACCORDS

Les notes épicées, de cerises et de mûres accompagnent agréablement des tanins fondus et croquants.

Servir à 18°C, avec les charcuteries, les volailles grillées, un gigot d'agneau ou un plateau de fromages traditionnels.

CONTACTS

OLIVIER MIGNARD | Gérant - Œnologue
+33 (0)7 69 53 13 17
olivier.mignard@chateau-veyran.com

