



DOMAINE
AMPELHUS
Jenia & Thibaud VERMILLARD

MORRASTEL
VIN DE FRANCE, ROUGE 2022

Cépage patrimonial du Languedoc



CÉPAGE : Morrastel



TERROIR

Coteaux de galets roulés (Diluvium Alpin) enveloppés dans l'argile rouge ferrugineuse (Permien) sur plusieurs mètres. Ce terroir siliceux apporte de la fraîcheur et de la finesse à nos vins.



RENDEMENT 30 hl/ha



CLIMAT

Méditerranéen aux influences maritimes, nuits estivales fraîches permettant une maturité optimale des raisins.



VINIFICATION

Vendange manuelle en cagettes, travail par gravité, vinification traditionnelle. Extraction douce par pigeage.



ÉLEVAGE

En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur.

TAV : 13.5%, pH : 3,6



DÉGUSTATION

Une palette aromatique de petits fruits noirs (mûres, myrtilles) soutenue par des notes de zan et de cacao. Résolument méditerranéen, son équilibre se structure autour de la finesse de ses tanins, d'une bouche ample et harmonieuse et d'une finale épicée.



GARDE 5 ans



SERVICE 16 - 18°C



Historical grape variety of Languedoc



GRAPE VARIETY : Morrastel



TERROIR

Hillsides of rounded pebbles (alpine diluvium) wrapped in ferruginous red clay (permian) for several meters. This silicious terroir brings freshness and finesse to our wines.



YIELD 30 hl/ha



CLIMATE

Mediterranean climate with maritime influences and cool summer nights allowing optimal ripeness of the grapes. finesse to our wines.



VINIFICATION

Hand-picked in crates, work by gravity, traditional vinification. Gentle extraction by punching down.



MATURING

Maturing in stainless steel vats to enhance fruit and freshness.
ABV : 13.5%, pH : 3,6



TASTING

An aromatic palette of small black fruits (blackberries, blueberries) supported by notes of liquorice and cocoa. Resolutely Mediterranean, its balance is structured around the finesse of its tannins, a full and harmonious palate and a spicy, long and persistent finish.



AGING 5 years



SERVICE 16 - 18°C

