



LES VIGNERONS  
MONTAGNAC  
DOMITIENNE

*Domitius*  
IGP Pays d'Oc

### CÉPAGE



Mélange de Cabernet, Merlot et Syrah.  
On retrouve une dominante de cépages adaptés aux terroirs de la Méditerranée pour donner un vin aromatique et coloré.

### TERROIR



Ce vin tire son nom de l'illustre général romain Domitius qui a créé la Voie Domitienne en 118 av JC. La voie Domitienne relie Rome à l'Espagne.

### ROBE



Robe noire aux reflets violets.

### NEZ



Nez puissant de fruits rouges, cassis ou mûre, et d'épices.

### EN BOUCHE



Bouche aux arômes fruités et légèrement toastés soutenue par des tanins puissants mais veloutés.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE



18-20 °C

### ACCORD METS ET VIN



Accompagnera idéalement charcuteries, viandes rouges, gibiers et fromages.

### GARDE



À consommer dans les 5 ans dans un lieu adapté.

