

GRES MARIN

AOC LANGUEDOC



PRESENTATION

Les Vignobles Montagnac sont situés dans l'Hérault, à 15 km de Montpellier, au bord de la Méditerranée. 750 vigneronns cultivent et vinifient 2 250 hectares sur deux sites, Montagnac et Loupian. La production annuelle est de 150 000 hectolitres, soit 1,9 millions de caisses.

Historiquement, c'est l'unité de production la plus importante de la région. La qualité des vins vient de la diversité des sols qui s'étendent des bords de l'étang de Thau à la vallée de l'Hérault. L'ensemble est dominé par une ambiance climatique méditerranéenne propice à la culture de la vigne. L'imbrication des couches géologiques alterne alluvions anciennes, sols d'origine volcanique, molasse d'origine lacustre et marnes calcaires à nodules rouges spécifiques au terroir.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Superficie du vignoble :
50 ha

Situation géographique du vignoble :
Coteaux argilo-gréseux

Conduite du vignoble :
Sur espalier un plan de palissage à 3 hauteurs de fil

Taille :
Double cordon de Royat

Densité de plantation :
4 000 pieds/ha

Rendement :
50hl/ha

Age moyen du vignoble :
35 ans

Vendanges :
Machine sur décision après contrôle des parcelles

Vinification :
Traditionnelle

Elevage :
En cuve

ANECDOTE

GRES MARIN fait référence à son terroir situé à l'extrémité méridionale des Grés de Montpellier, en surplomb de l'étang de Thau, réputé pour sa production d'huitres fines et la mer méditerranée.

DEGUSTATION

Vin complexe, riche et élégant, Grés Marin s'apprécie pour l'élégance de ses tanins fondus. Vin méditerranéen aux tanins fondus Grés Marin s'accorde parfaitement aux plats légers ainsi que les viandes grillées ou en sauce.

