

# AIRELLE

**AOP Languedoc**



## TERROIR

Ce vin est produit sur des sols très pauvres de garrigues remises en culture il y a un peu 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 65% Mourvedre 35%..  
Conduite traditionnelle en taille courte, ébourgeonnage soigné, traitements limités. Vinification traditionnelle sur vendange partiellement égrappée et foulée. Cuvaision de quinze jours. Elevage en cuve de 15 mois.

Vin vinifié dans l'optique d'un produit très fruité (fruits rouges), sans présence tannique exagérée, à boire dans les 2-5 ans, qui accompagnera de nombreux repas, notamment d'été, car il supporte d'être rafraîchi.

## PRODUCTION

Suivant les Millésimes, environ 10.000 bouteilles



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

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