

CHÂTEAU MONTNER

A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

R O U G E



Photo non contractuelle

// TERROIR

Cette cuvée provient de vignes implantées sur des sols de schistes, naturellement drainants et pauvres. Ce terroir exigeant favorise de faibles rendements et donne naissance à des vins précis, à la minéralité affirmée et à la belle fraîcheur.

// CÉPAGES

Syrah, Carignan, Grenache noir.

// VINIFICATION

Les meilleures parcelles sont sélectionnées pour l'élaboration de cette cuvée. Le Carignan est vinifié en macération traditionnelle durant 26 jours. La Syrah et le Grenache noir, vendangés égrappés, bénéficient d'une macération de 21 jours afin d'extraire toute leur richesse aromatique et leur structure.

// ÉLEVAGE

En cuve pendant 8 mois minimum.

// DÉGUSTATION

La robe se présente d'un rouge profond aux légers reflets tuilés. Le nez s'ouvre sur des notes de réglisse, de poivre et d'épices, mêlées à des senteurs de garrigue. En bouche, l'attaque est ronde et harmonieuse, portée par des tanins fins et soyeux. La finale, persistante, prolonge les notes poivrées et garriguées. À déguster idéalement autour de 15 °C.

// ACCORDS METS & VINS

Parfait avec vos viandes grillées ou en sauce (agneau rôti, magret de canard, tajine d'agneau aux épices...), il sublimerait également vos plateaux de fromages aux saveurs affirmées (brebis, tomme, comté, fromages aux herbes ou aux épices...).

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 15°C.