

CHATEAU MONTNER - PREMIUM

A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

R O U G E

Photo non contractuelle



// TERROIR

Les raisins de cette cuvée proviennent d'un vignoble niché au cœur du Roussillon, s'épanouissant sur des sols schisteux, reconnus pour leur excellent drainage et leur capacité à retenir l'humidité.

// CÉPAGES

Syrah, Carignan, Grenache noir.

// VINIFICATION

Vendangés manuellement, les raisins sont triés sur une table vibrante avant de subir une cuvaison de trois semaines pour chaque cépage, afin de maximiser l'extraction des arômes et des tanins.

// ÉLEVAGE

Élevé pendant 12 mois en fût de chêne.

// DÉGUSTATION

Ce vin se présente avec une robe aux reflets grenats, captivante dès le premier regard. Le nez est assez intense, dévoilant des arômes de cerise noire confiturée, d'épices et de réglisse. En bouche, les saveurs épicées se mêlent à des notes de vanille et de réglisse en finale, le tout soutenu par des tanins fondus et soyeux.

// ACCORDS METS & VINS

Ce vin s'accorde parfaitement avec un carré d'agneau rôti aux herbes de Provence, accompagné d'un gratin dauphinois. Les tanins soyeux et les notes épicées du vin complètent à merveille les saveurs riches et aromatiques de l'agneau.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 14 et 16°C.