

CHÂTEAU MONTNER

SCHISTES - VIEILLES VIGNES

A.O.P. CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

R O U G E



Photo non contractuelle

// TERROIR

Le vignoble de cette cuvée se situe dans la vallée de l'Agly, proche de Latour de France. Les vignes sont plantées sur des coteaux vallonnés sur des sols de schistes d'exposition Est-Ouest. Seules les meilleures vendanges sont sélectionnées.

// CÉPAGES

Syrah, Carignan, Grenache Noir.

// VINIFICATION

Les meilleures parcelles sont sélectionnées et récoltées à la main. Le Carignan suit une macération carbonique d'environ 3 semaines. Pour le Grenache et la Syrah, les raisins sont égrappés, foulés et macérés traditionnellement pendant plus de 4 semaines.

// ÉLEVAGE

En cuve pendant plusieurs mois avant une mise en bouteille dans nos chais.

// DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge grenat profond avec des reflets bleutés. Le nez intense et complexe est marqué par des notes de fruits rouges confiturés, de garrigues et d'épices. La bouche riche et onctueuse offre des arômes de framboise et de cerise, construites sur des tanins fondus. Belle persistance en finale.

Dès maintenant mais peut se conserver dans votre cave pendant 3 à 4 ans.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal sur une tourte à la viande, une entrecôte grillée sauce au poivre, une épaule d'agneau rôtie aux épices, un civet de lièvre, une daube de marcassin, il accompagnera superbement vos plateaux de fromages affinés.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir entre 16 et 18°C, idéalement carafé.