



// INTRODUCTION

Cet assemblage de Syrah et Grenache noir issu de terroirs de schistes de l'Agly exprime toute la profondeur et l'identité de Montner. Sa vinification intégrale de 24 mois en barrique a naturellement inspiré son nom : Les Parcelles de Montner – L'Intégrale.

// TERROIR

Au cœur de la vallée de l'Agly, à Latour-de-France, les vignes s'épanouissent sur des sols de schistes argilo-calcaires. Ce terroir unique confère aux vins fraîcheur, minéralité et caractère, portés par le climat méditerranéen et les vents du relief.

// CÉPAGES

Syrah, Grenache noir.

// VINIFICATION

Vendanges manuelles en cagettes, puis passage en foudre après un pressurage doux au pressoir manuel. Élevage de 24 mois pour une expression pure et authentique du terroir.

// ÉLEVAGE

Élevé 24 mois en barriques.

// DÉGUSTATION

Ce vin à la robe grenat intense dévoile un nez complexe mêlant épices douces et notes de sous-bois. La bouche est structurée, marquée par des tanins présents mais élégants, et s'exprime sur des arômes de fruits noirs mûrs, de réglisse, de vanille et d'anis étoilé.

Un vin de caractère, à carafier une heure avant dégustation pour en révéler toute la richesse aromatique.

// ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des viandes de caractère comme le gibier ou une côte de bœuf grillée. Il accompagne également à merveille des plats typiquement catalans comme les boles de picoulat.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir autour de 14°C.

Carafer une heure avant le service pour permettre au vin d'exprimer tout son potentiel aromatique.



// SOIL

In the heart of the Agly Valley, in Latour-de-France, the vines flourish on schist- and clay-limestone soils. This unique terroir gives the wines freshness, minerality, and character, enhanced by the Mediterranean climate and the winds sweeping down from the surrounding hills.

// GRAPE VARIETIES

Syrah, Grenache noir.

// PRODUCTION METHOD

Handpicked harvest in small crates, followed by ageing in large oak vats after gentle pressing with a manual press. A 24-month maturation allows for a pure and authentic expression of the terroir.

// AGEING

Aged for 24 months in barrels .

// DESCRIPTION

This wine, with its deep garnet colour, reveals a complex nose combining sweet spices and forest-floor notes. On the palate it is structured, marked by present yet elegant tannins, and expresses flavours of ripe black fruits, liquorice, vanilla, and star anise. A wine of strong character, best decanted one hour before tasting to reveal its full aromatic richness.

// SERVING SUGGESTION

Ideal with flavourful meats such as game or grilled rib-eye steak. It also pairs beautifully with traditional Catalan dishes such as boles de picolat.

// SERVING TEMPERATURE : Serve around 14°C.

Decant one hour before serving to allow the wine to express its full aromatic potential.