

LES MONTICAUTS

AOC CHUSCLAN CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



Grenache Noir,
Syrah



Cette cuvée est issue de parcelles plantées en terrasses étagées sur une colline au sol d'éboulis caillouteux. Ici, Grenache noir et Syrah sont à parts égales et s'épanouissent pour offrir concentration et gourmandise à ce vin.



Vinification classique en petite cuverie. Sélection très rigoureuse des apports. Cuvaison longue de 15 jours sur cépage Syrah. Remontage et apport d'oxygène régulier.



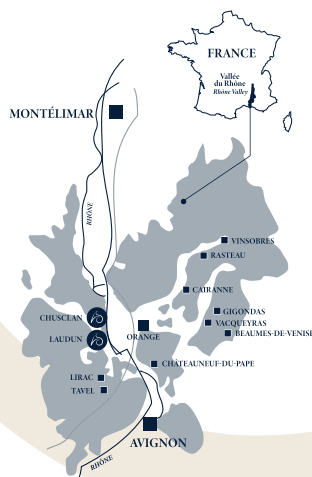
Belle cuvée à la robe brillante grenat profond et aux reflets pourpres. Somptueux bouquet d'arômes de fruits noirs type cerise et sureau. Belle concentration que l'on retrouve en bouche, en parfaite harmonie avec des notes de laurier qui renforcent l'impression de fraîcheur sur des tannins particulièrement bien fondus, racés, charnus et harmonieux.



Un vin typé qui s'accordera avec une belle entrecôte marchand de vin ou un pigeon rôti aux épices.
A servir à 15-17°C.



Médaille d'or Orange 2020 (millésime 2019)



(*) Les cépages peuvent varier d'un millésime à l'autre.