



Château  
MONTEL



## CHÂTEAU MONTEL DUC DES GARDIES A.O.P. PIC SAINT LOUP

- **Dégustation**

Une spectaculaire expression du terroir, typique d'un sol argilo-calcaire, démonstratif, très méditerranéen et aguicheur. La robe est profonde et intense. Le nez, très puissant, démarre sur une explosion de truffe, arôme typique des syrah sur ces sols. Suivent la mûre, l'eau-de-vie, la tapenade, les olives noires, les câpres. En bouche, les matières sont affinées et soyeuses.

- **Accompagnement**

18°C, en apéritif, souris d'agneau à l'ail ou au miel, gigot de 7 heures, fromages affinés.

- **% Alcool**

13,5 % vol

- **Garde**

Apogée aujourd'hui  
Encore 4 à 5 ans

- **Région et terroir**

Pic Saint Loup, à 20km de Montpellier, Corconne. Côteaux argilo-calcaires, veines calcaires concassées. Bois de chênes verts, thym, romarin.

- **Vinification**

Sélection parcellaire rigoureuse. Production confidentielle. Vinification spécifique mise au point par la famille Montel. Élevage en cuve.

- **Cépages**

95% Syrah  
5 % Grenache

- **Rendements**

25 hl/ha