

NI

Château MONTEL



CHÂTEAU MONTEL SYLVE GAUTIER

A.O.P. PIC SAINT-LOUP

Dégustation

Robe légèrement brique sur la frange. Bouquet aromatique d'un vin qui a atteint sa plénitude, représentatif de son terroir. Nez de tabac, cannelle, confiture de mûre, réglisse, floral, pivoine, rose. L'attaque en bouche est riche, élégante et délicate. Le vin est flatteur et avenant, assagi, tout en rondeur, voluptueux.

Accompagnement

18°C. Navarin d'agneau, bœuf bourguignon, confit de canard ou viandes mijotées

• % Alcool 13% Vol

• Garde 8 à 15ans

• Région et terroir

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

Vinification

Vinification traditionnelle, élevage en cuve

Cépages

80%Syrah 20 % Grenache Rendements

25 hl/ha