



Château
MONTEL



CHÂTEAU MONTEL TAURUS

A.O.P. PIC SAINT LOUP

- **Dégustation**

Belle robe aux reflets un peu bleutés. Vin frais et de caractère, avec une belle intensité aromatique. Nez encore un peu boisé, aux arômes de fruits frais, cacao, cardamome. La complexité est affirmée, aux notes de vanilles et épicées. En bouche, les tanins sont puissants, civilisés par le passage en barriques. Vin moderne et nerveux.

- **Accompagnement**

18°C, sur une pièce de bœuf au grill.

- **% Alcool**

14% Vol

- **Garde**

5 à 7ans

- **Région et terroir**

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

- **Vinification**

Vinification traditionnelle.

- **Cépages**

80% Syrah

20 % Grenache

- **Rendements**

40 hl/ha