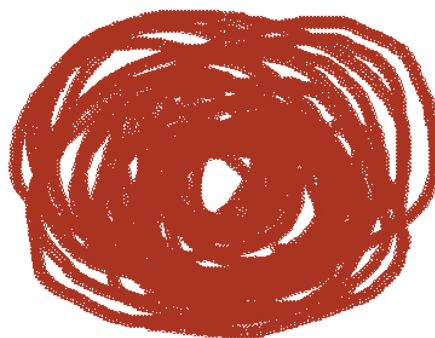


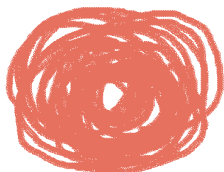


Château
MONTEL



CHÂTEAU MONTEL CASTANÉA

A.O.P. SAINT-DRÉZÉRY



- **Dégustation**

Robe intense aux reflets brique. Le nez évoque la garrigue, la figue. On retrouve des notes floral de rose et de pivoine, les épices et le curry. C'est un vin fin, délicat avec beaucoup de finesse et de longueur en bouche. Typique de son terroir, il évoque les mille et une nuits, avec une structure tout en dentelle.

- **Accompagnement**

A déguster à 18° C avec un cœur coulant au chocolat, volailles ou gibiers, fromages bien affinés.

- **% Alcool**
14,5 % vol

- **Garde**
À son apogée
Encore 4 à 5 ans

- **Région et terroir**

Village de Saint-Drézéry, à 10 km au nord-ouest de Montpellier. Coteaux de galets de grès roulés. Flore locale de garrigues : pins, oliviers, amandiers, thym et romarin.

- **Vinification**

Vieilles vignes, vinification traditionnelle, élevage de 12 mois en barriques de chêne français.

- **Cépages**

40 % Syrah
30 % Grenache
30 % Cinsault

- **Rendements**

25 hl/ha

