



Château  
MONTEL



## CHÂTEAU MONTEL ZARAFÀ

A.O.P. SAINT-DRÉZÉRY

- **Dégustation**

De la personnalité et du charme. Robe sombre, grenat, aux reflets un peu bleutés d'une belle jeunesse. Explosion aromatique au nez, avec une réelle personnalité : fruits confits, prune, mûre, figue, litchi. La bouche est convaincante, d'une belle typicité, avec une longue persistance. Une belle matière, fluide, aux tanins très soyeux. Vin charnu et généreux.

- **Accompagnement**

À 18°C, sur de la cuisine asiatique, des plats sucrés-salés, canard laqué, colombo, tajine aux pruneaux, pintade, volaille.

- **% Alcool**

14 % vol

- **Garde**

+ 10 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 chênes verts et kermès, pins d'Alep, amandiers, oliviers, Thym, romarin.

- **Vinification**

Vendanges manuelles, vinification en grappes entières. Élevage en cuve.

- **Cépages**

60 % Syrah

40 % Grenache

- **Rendements**

40 hl/ha