



# DOMAINE MONTROSE

## Domaine Montrose, Rosé

Montrose rosé est le vin emblématique de la famille Coste. Des vigneron en quête d'élégance et de convivialité, un travail minutieux du vignoble à la cave, un nom prédestiné...les raisons du succès sont variées et nous vous laisserons juger sa qualité par vous même.

*Montrose's Rosé is the emblematic wine of the Coste family. Winemakers looking for elegance and conviviality, a predestined name, continuous efforts to improve quality...there are many reasons for its success and we will let you judge by yourself.*

*Bernard et Olivier Coste, vigneron - winemakers*

**Origine:** Languedoc, Sud de la France, près de la Mer Méditerranée.

**Terroir:** terres blanches argilo-calcaires, terres brunes volcaniques et cailloutis villafranchiens (petits galets roulés).

**Assemblage:** 65% grenache, 25% cabernet sauvignon, 10% syrah.

**Vinification:** chaque cépage et terroir sont vinifiés séparément. Les raisins sont égrappés avant une très courte macération ou un pressurage direct. Ensuite, les moûts sont clarifiés à froid avant de fermenter entre 15°et 18°C. Les vins (issus des différents cépages et terroirs) sont assemblés puis élevés en cuves inox et béton. Ils sont mis en bouteilles en hiver et au printemps.

**Dégustation:** robe pâle. Nez de petits fruits rouges, d'agrûmes. Une bouche tout en finesse, équilibrée, alliant rondeur et vivacité. C'est un vin de plaisir, élégant et frais. A boire jeune.

**Mets/Vin:** servir frais à l'apéritif. A table avec du poisson grillé (rouget, loup...), sushis, grillades de viande, salades.



**Origin:** Languedoc, South of France by the Mediterranean sea.

**Terroir:** calcareous-clay, volcanic and siliceous-clay gravels.

**Blend:** 65% grenache, 25% cabernet sauvignon, 10% syrah.

**Winemaking:** each grape variety and each terroir are vinified separately. Grapes are harvested at night to preserve freshness. They are destemmed before a short skin contact or a direct pressing. Fermentation temperature is maintained between 15°C to 18°C (59° F to 64°F) to retain fruits aromas. Wines resulting for the different terroirs and grapes varieties are blended after fermentation and then aged in stainless steel vats. Wine is bottled during winter and spring.

**Tasting notes:** light pink colour. Red berries and citrus flavours. Elegant wine combining roundness and freshness. To be drunk young.

**Serving:** enjoy it chilled on its own or with grilled fish, sushis, grilled meat, salads...