



DOMAINE MONTROSE

SALAMANDRE

C'est une cuvée confidentielle dont nous produisons seulement 7000 bouteilles par an. Elle fait référence aux lézards, emblème de Montrose depuis 1701. Après aération, elle livrera toute sa complexité, son élégance et son raffinement.

Salamandre is Montrose top red. Only 7000 bottles are produced per year. Its name refers to her cousins, the lizards, which are Montrose's emblem since 1701. After aeration, Salamandre will deliver its complexity, elegance and refinement.

Bernard et Olivier Coste, vigneron - winemakers

Terroir: terres blanches argilo-calcaires, cailloutis villafranchiens (galets roulés à composante argilosiliceuse).

Assemblage: 60% cabernet syrah 40% syrah.

Degré: 14°

Vinification: chaque cépage et terroir sont vinifiés séparément. Les raisins sont égrappés. Les températures de fermentation sont maintenues en dessous de 30°. Longue macération de 4 à 5 semaines avec travail du chapeau de marc par pigeage. Les vins sont assemblés en fin d'hiver puis élevés en fûts de chêne pendant 18 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation: robe profonde rouge violacée. Nez fin et complexe, fruits rouges, myrtille, cassis, thym, menthe. Attaque ample et fine, belle longueur en bouche et tannins élégants. A boire dans les 5-7 ans.

Mets/Vin: dégustez le à table avec une côte de boeuf, une brouillade de truffe...



Terroir: calcareous-clay, siliceous-clay gravels.

Blend: 60% cabernet sauvignon, 40% syrah.

Alcohol: 14°

Winemaking: each terroir is vinified separately. Long maceration (four to five weeks) using traditional punching down the cap method. All along the fermentation process temperature is maintained below 30°C (86 F). Wines are blended at the end of winter and then aged in french oak barrels for 18 months before bottling.

Tasting: deep red colour with purple glints. Complex nose of red fruits, blueberries, blackcurrant, thyme, mint. A rich wine with elegant tannins and a lingering aftertaste. Drink within five to seven years.

Serving suggestion: enjoy it with beef prime rib, scrambled eggs with black truffle...