



MONTROSE

Montrose, Prestige

C'est une cuvée d'excellence. Un assemblage de grenache, rolle et syrah issus de nos plus beaux terroirs volcaniques et de terrasses villafranchiennes. La bouteille est scellée avec un élégant bouchon en verre.

It is our top Rosé wine. A blend of grenache, rolle and syrah from our greatest terroirs of volcanic and villanfranchiens terraces. The bottle is sealed with an elegant glass cork.

Bernard et Olivier Coste, vignerons - winemakers

Terroir: vieux grenache et rolle sur terrasses de cailloutis villafranchiens (galets roulés à composante argilo-siliceuse). Syrah sélectionnée sur terre brune volcanique.

Assemblage: 70% grenache, 25% rolle, 5% syrah.

Degré: 13°

Vinification: grenache et rolle sont égrappés puis assemblés en cuve. Nous pratiquons une macération pelliculaire pour extraire toute la subtilité des arômes. Seul le jus de «saignée» est recueilli puis fermenté à température modérée pour conserver l'expression du terroir. Il bénéficie ensuite d'un élevage sur lies. Une petite partie de cet assemblage est vinifié et élevé en barrique. En fin d'élevage, une pointe de syrah est ajoutée à l'assemblage pour améliorer son équilibre et sa complexité.

Dégustation: jolie robe rose pâle. Nez complexe d'agrumes mûrs, mandarines, épices. La bouche est élégante, tout en finesse. A boire jeune.

Mets/Vin: servir frais à table avec des rougets grillés, des noix de saint jacques ou simplement à l'apéritif.



Terroir: old grenache and rolle planted on pebbly siliceous-clay terraces. Syrah selected on a dark volcanic hillside.

Blend: 70% grenache, 25% rolle, 5% syrah.

Alcohol: 13°

Winemaking: it is a «saignée» (bleeding) rosé. After harvesting, grenache and rolle are destemmed and blended in stainless steel vats. We let them macerate for a few hours to extract their finest flavours. Bleeding juice is then fermented at moderate temperature to preserve our terroir's expression. It is aged on the lees to enhance elegance. A small part of the blend is vinified and aged in oak barrels. At the end of aging, we add a touch of syrah to the blend to improve balance and complexity.

Tasting: nice pale colour. Complex nose of ripe citrus fruits, mandarin, spices. Full and delicate mouth, very elegant. To be drunk young.

Serving suggestion: enjoy it fresh with grilled red mullets, scallop, guinea fowl or simply on its own.