

SUD de FRANCE



# DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

## 1701



Depuis 1550 notre famille est installée à Valros, petit village Languedocien, ou nous vivons encore aujourd'hui, plus précisément au Domaine Montrose.

**1701 est une cuvée artisanale d'exception.**

Elle est issue d'un assemblage rare. Grenache sur terroir volcanique et Roussanne plantée au milieu de la garrigue Méditerranéenne.

Bernard et Olivier Coste



SUD de FRANCE



# DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

## 1701

**APPELLATION** : IGP Côtes de Thongue

**CEPAGES** : 85% grenache noir, 15% roussanne

**TERROIR**: Grenache de « La Croix » sur terres brunes volcaniques. Roussanne sur cailloutis villafranchiens (petits galets roulés)

**VINIFICATION** : les raisins sont égrappés avant une courte macération (roussanne) ou un pressurage direct (grenache noir). Pour favoriser la finesse, les vins fermentent à basse température (15-18°). Une partie est élevée en cuve inox et l'autre en fût de chêne pendant 5 mois. Assemblage et mise en bouteille en fin d'hiver.

**DEGUSTATION** : robe pâle au reflets brillants. Nez de petits fruits rouges, de figue. Belle structure en bouche, équilibrée par la minéralité et la fraîcheur.

**SERVICE** : servir à 10°. 1701 fera merveille seul à l'apéritif ou à table avec des fruits de mer, des rougets grillés ou une viande blanche.

**NOS ENGAGEMENTS** : nous avons une approche globale :

- agriculture vertueuse
- préservation de la biodiversité
- diminution de nos émissions de



**Decanter**  
92pts

*Jancis Robinson*  
17/20

*Robert Parker*  
WINE ADVOCATE  
90pts

JOANNA SIMON  
93pts

**Terre de Vins**  
« Coup de cœur absolu »

