

SUD de FRANCE



DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

rolle



Depuis 1701 en Languedoc, dans le Sud de la France, notre famille fait rayonner les vins du Domaine Montrose.

Découvrez notre Rolle, cépage méditerranéen traditionnel, apprécié pour ses arômes fruités. Il est aussi connu sous le nom de vermentino.

Bernard et Olivier Coste

SUD de FRANCE



DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

rolle

APPELLATION : IGP Côtes de Thongue

CEPAGES: 100% Rolle (Vermentino)

TERROIR: terres noires volcaniques, cailloutis villafranchiens.

VINIFICATION : les raisins sont égrappés avant une très courte macération, puis les moûts sont clarifiés à froid avant de fermenter entre 15°et 18°C pour développer des arômes fruités. Le vin est élevé en cuve, puis mis en bouteille au printemps.

DEGUSTATION : robe jaune très pâle, aux reflets brillants. Nez d'agrumes, pamplemousse frais, d'amandes et d'épices douces. Une bouche tout en finesse, avec des notes de fleurs blanches, un joli équilibre dans la fraîcheur. C'est un vin de plaisir.

SERVICE : à boire frais. Essayez-le avec un plateau de sushis, un poisson grillé ou un plateau de fruits de mer.

NOS ENGAGEMENTS : nous avons une approche globale :

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

