

SUD de FRANCE



DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

Rouge Classique



Depuis 1701, en Languedoc dans le Sud de la France, notre famille cultive les vignes du Domaine Montrose avec passion.

Ce vin fruité et gourmand est issu de vignes à petit rendement donnant des raisins concentrés et aromatiques.

Bernard et Olivier Coste

SUD de FRANCE



DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

Rouge classique

APPELLATION : IGP Côtes de Thongue

CEPAGES: 70% syrah, 30% cabernet sauvignon

TERROIR: syrah de « La Tour » sur terres brunes volcaniques. Cabernet Sauvignon sur cailloutis villafranchiens (petits galets roulés).

VINIFICATION : chaque cépage est vinifié séparément.

Les raisins sont égrappés et mis en macération. 7 jours seulement pour la syrah pour conserver les notes fruitées et 20 jours pour le cabernet pour obtenir plus de structure. Après pressurage les vins sont assemblés puis élevés en cuves pendant 6 mois à 1 an. Ils sont mis en bouteille au printemps.

DEGUSTATION : robe grenat aux reflets violacés. Notes de cassis et de cacao au nez. La bouche est ronde et croquante.

SERVICE : servir à 15-18°. A l'apéritif ou à table avec des viandes grillées, une brouillade de truffe, ou une assiette de fromages.

NOS ENGAGEMENTS : nous avons une approche globale :

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

