

SUD de FRANCE



# DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

## Salamandre



C'est une cuvée confidentielle dont nous produisons moins de 8 000 bouteilles par millésime. Un grand vin où l'art du vigneron et de l'assemblage vous transportent dans notre vignoble du Sud de la France.

**Après aération, elle vous livrera toute sa complexité, son élégance et son équilibre**

Bernard et Olivier Coste

SUD de FRANCE



# DOMAINE DE MONTROSE

Bernard et Olivier Coste

## Salamandre

**APPELLATION** : IGP Côtes de Thongue

**CEPAGES** : 60% cabernet  
sauvignon, 40% syrah

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

**VINIFICATION** : les raisins sont  
égrappés.

Chaque cépage est vinifié  
séparément.

Longue macération de 4 à 5  
semaines avec travail du chapeau  
de marc par pigeage et remontages  
pour obtenir un vin structuré et  
puissant.

Les vins sont assemblés en fin d'hiver  
puis élevés en fûts de chêne pendant  
12 mois avant la mise en bouteille.

**DEGUSTATION** : 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 à 10  
ans

**SERVICE** : dégustez à 15-18° avec  
un carré d'agneau, une côte de  
bœuf maturée ou des fromages  
affinés.

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

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

