



DOMAINE
MONTROSE

Balade des Lézards

Vin de pays des Cotes de Thongue

Millésime :	2007
Degré :	14°
Rendement :	50 hl/Ha
Cépages :	90% Grenache + 10% Syrah



TERROIR : Cailloutis Villafranchiens et terres noires basaltiques d'origine volcanique. Exposition Sud-est. Age des vignes de 15 à 30 ans.

VINIFICATION : Sélection des parcelles sur le vignoble. Parcelles vinifiées séparément avec contrôle des températures (30°C maxi). 5 jours de macération pré fermentaire, puis longue macération de 40 jours. Travail du chapeau de marc par pigeage. Assemblage des vins au printemps.

DEGUSTATION : Robe grenat, aux reflets violacés. Nez alliant des notes de fruits rouges, cerises, mûres, écorce d'orange. Structure ronde et souple en bouche, vin gourmand et racé, joliment fruité, sur des notes épicées.

METS / VINS : A servir sur des viandes rouges en rôtis ou en sauce, sur des gibiers et des fromages forts.