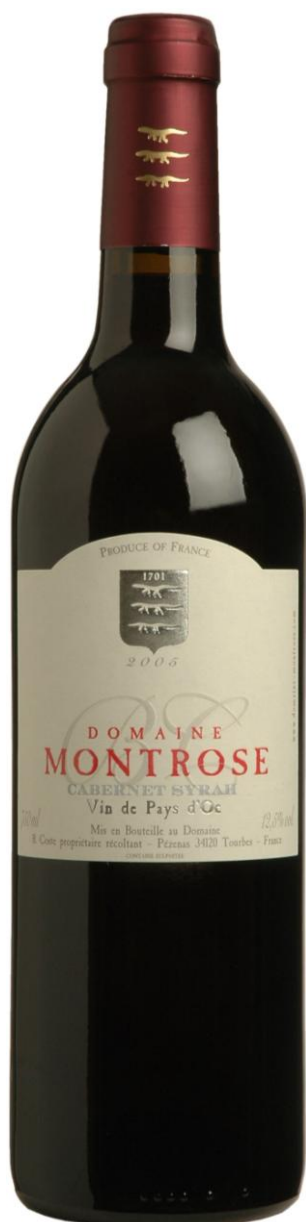


DOMAINE
MONTROSE
Cabernet Syrah

Vin de pays d'Oc

<u>Millésime</u> :	2007
<u>Degré</u> :	13°
<u>Rendement</u> :	60 hl/Ha
<u>Cépages</u> :	50% Cabernet sauvignon + 30% Syrah + 20% Merlot



TERROIR : Cailloutis Villafranchiens et terres argilo-silico-calcaires. Exposition Sud-est. Age des vignes, 15 ans en moyenne.

VINIFICATION : Vendange mécanique égrappée. Vinification traditionnelle en cuve. Parcelles vinifiées séparément avec contrôle des températures (30°maxi). Longue macération de 3 semaines, remontage et délestage des jus en alternance selon dégustation du vin sous marc. Assemblage des vins après fermentation. Elevage d'une année en cuve.

DEGUSTATION : Robe rubis foncé. Nez de mûre, cassis. En bouche, notes de fruits rouges frais et d'épices douces. Vin équilibré, jolie structure aux tanins agréables.

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