



# DOMAINE MONTROSE

## Lezards rouge

Vin de pays des Cotes de Thongue

<b>Millésime :</b>	2006
<b>Degré :</b>	13,5°
<b>Rendement :</b>	45 hl/Ha
<b>Cépages :</b>	70% Syrah + 20% Cabernet Sauvignon + 10% Grenache



**TERROIR :** Cailloutis Villafranchiens, terres noires basaltiques, terres blanches argilo-calcaires. Exposition Sud, Sud-est. Age des vignes de 15 à 30 ans.

**VINIFICATION :** les raisins sont vendangés mécaniquement puis égrappés. Chaque cépage est vinifié séparément avec contrôle des températures (30° maxi). Longue macération de 4 à 5 semaines, travail du chapeau de marc par pigeage. Assemblage des vins en sortie d'hiver. Elevage en cuve pendant 18 mois. Mis en bouteille en hiver et au printemps.

**DEGUSTATION :** robe profonde rouge violacée. Nez fin et complexe : fruits rouges, myrtille, cassis, thym, menthe. Attaque ample et fine aux tanins élégants, notes de garrigue et d'épices.

**MET/VIN :** à servir sur des viandes rouges en rôtis ou en sauce, sur des gibiers ou des fromages forts.