

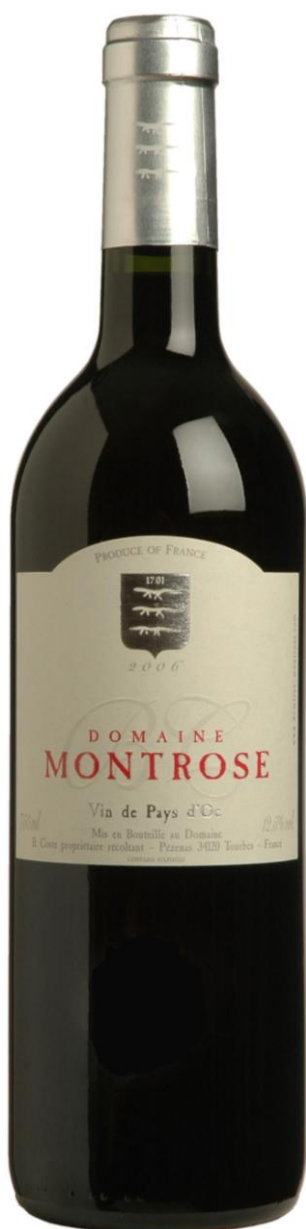
DOMAINE MONTROSE

Rouge

Vin de pays de l'Herault

Médaille Argent CGA 2010

| | |
|---------------------------|---------------------------------------|
| <u>Millésime</u> : | 2009 |
| <u>Degré</u> : | 12,5° |
| <u>Rendement</u> : | 65 hl/Ha |
| <u>Cépages</u> : | 35% Merlot + 35% Syrah + 30% Grenache |



TERROIR : Cailloutis Villafranchiens et terres argilo calcaires. Exposition Sud-est. Age des vignes de 7 à 30 ans.

VINIFICATION : Les raisins sont vendangés mécaniquement puis égrappés. Parcelles vinifiées séparément avec contrôle des températures. Deux types de vinification. Macération pré fermentaire courte puis fermentation en son jus à basse température pour le Grenache et la Syrah. Pour Le Merlot, 3 semaines de macération et fermentation à 29° avec remontage et délestage des jus.

Assemblage des vins après l'hiver. Mis en bouteille au printemps.

DEGUSTATION : Robe grenat, aux reflets violacés, notes de fraise, cassis, cacao, réglisse douce. Structure ronde et souple en bouche, vin gourmand sur le fruit.

METS / VINS : A servir assez frais sur viandes rouges, grillades et fromages.