



6 bouteilles Château MONTAURIOL - Vin Rouge - Cuvée Caprice d'Adrien 2009

Fabricant : Château MONTAURIOL

Modele : -

Château MONTAURIOL

Château MONTAURIOL - Vin Rouge - Cuvée Caprice d'Adrien 2009

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 50%

Syrah : 25%

Cabernet Sauvignon : 25%

PRODUCTION

1.500 bouteilles

TERROIR

Cette cuvée provient de rangs sélectionnés de vieilles vignes sur la croupe de Montauriol au sol graveleux et profond. Le résultat donne un vin de longue garde.

Les rendements sont volontairement faibles, de l'ordre de 28 hl/ha grâce à un épamprage dans la souche et une vendange en vert systématique et sévère de tous les cépages.

VINIFICATION

2009 : un millésime exceptionnel de qualité. Des rendements faibles au départ et une arrière saison dominée par le vent d'autan nous ont permis de vendanger très tard et ainsi de concentrer les vins sans perte d'acidité. Cet équilibre tannique et aromatique promet un grand millésime et un fort potentiel de garde !

Cette cuvée n'est élaborée que lors de millésimes d'exception.

Après fermentation malolactique, le vin a séjourné 20 mois en barriques neuves de chêne de haute futaie. Ces barriques contiennent 400 litres (225 l. pour des bordelaises classiques) afin de préserver les arômes du vin et ne pas les recouvrir par ceux du bois. Alcool : 14%vol

DEGUSTATION

Robe rubis sombre.

Nez complexe, fruité, boisé, aux premières notes giboyeuses et de garrigues.

Attaque au fruité exquis. Bouche remarquable de densité et de complexité. Finale de rêve, poivrée aux tanins en cours d'intégration.

A déguster à une température de 18 °C avec viandes, gibiers et fromages gras.

C'est un grand vin de garde à découvrir.

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

Prix : €144.00