



## 6 bouteilles 75cl - Château MONTAURIOL - Vin Rouge - Cuvée Mons Aureolus 2014

Fabricant : Château MONTAURIOL

Modele : -

Château MONTAURIOL - Vin Rouge - Cuvée Mons Aureolus 2014  
2010: Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2011

APPELLATION AOC FRONTON

CEPAGES

Négrette : 50%

Syrah : 25%

Cabernet Franc : 25%

PRODUCTION

30.000 bouteilles

TERROIR

Cette cuvée provient de nos meilleures parcelles situées sur la croupe graveleuse. Le résultat donne un vin complexe, puissant et équilibré. Ces vignes sont âgées de 25 à 45 ans avec une densité de plantation de 4.500 pieds/ha.

Les rendements sont volontairement faibles, inférieurs à 40 hl/ha grâce à un épamprage dans la souche et une vendange en vert systématique de tous les cépages.

VINIFICATION

2012 : superbe millésime. Une année classique pour la région avec un hiver relativement doux et un printemps pluvieux. Un été classique, chaud et relativement sec, ainsi que des vendanges ensoleillées ont permis de vendanger en pleine maturité. Grâce à ces bonnes conditions météorologiques, nous avons donc obtenu un millésime vraiment exceptionnel quant à la qualité des arômes et au soyeux des tannins.

Après fermentation malolactique, le vin passe douze mois en barriques de chêne français, renouvelées par quart tous les ans. Afin d'harmoniser les arômes du vin et le boisé des différentes barriques, l'assemblage s'effectue en foudres de chêne de 50 hl où il séjourne 12 mois avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION

Robe rubis aux reflets rouges et pourpres très profonds.

Nez puissant, velouté, nuancé de fruits murs avec des notes d'effluves de chêne et d'épices.

Le parfait mariage de la négrette et de la syrah allie puissance et complexité. Les arômes de torrification et de cuir du cabernet sauvignon ainsi que les notes boisées se fondent grâce à la finesse des tanins.

A déguster à une température de 16 °C avec viandes grillées ou en sauce (daube), gibiers et fromages gras.

PALMARES et REVUE DE PRESSE

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2011

2 étoiles - guide HACHETTE des vins 2011

CONDITIONNEMENT

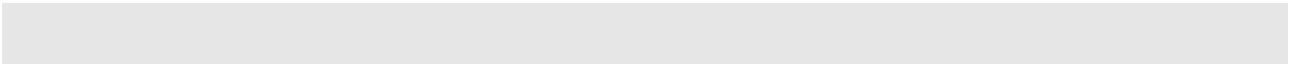
Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles

**Prix : €72.00**



Créé le dimanche 25 mars 2018

>



*Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le vendredi 11 novembre 2016*