



CHÂTEAU MONTANA

LE ROUGE ETERNEL

Côtes du Roussillon - Rouge 2014

Région :	Languedoc-Roussillon
Appellation :	Côtes du Roussillon
Cuvée :	LE ROUGE ETERNEL
Couleur :	Rouge
Millésime :	2014
Cépages :	Carignan (30%) / Grenache (20%) / Syrah (50%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl

Une nouvelle génération de vins du Sud donnant un rouge léger, fruité, facile à boire, avec des tanins présents mais souples. Une cuvée pour l'apéritif, une assiettes de tapas ou une grillade. Servir rafraîchi (12°) dès les premiers beaux jours.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation malolactique, Macération pré fermentaire à froid.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, intense, reflets pourpres.

NEZ : Fruité, léger, arômes de laurier, arômes de mûre, arômes de réglisse.

BOUCHE : Fraîche, légère, gouleyante, notes d'olive, notes de réglisse, notes de mûre, tanins ronds, tanins souples, très souple, légèrement minérale, corps léger, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 12° et 16°

GARDE : A consommer entre 2015 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : Charcuteries, Thon grillé, Viandes rouges grillées, Spécialités asiatiques, Fromages à pâte molle



DISTINCTIONS

ELLE à Table 2015 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

