

Château Montner - Premium - Côtes du Roussillon Villages - 2010



Cuvée
Premium
Appellation
Côtes du Roussillon Villages
Millésime
2010

[Commandez en ligne](#)

Fruit de la fusion de plusieurs caves de la vallée de l'Agly dans les Pyrénées-Orientales, la cave des **Vignerons des Côtes d'Agly** est aujourd'hui l'une des premières coopératives productrices de vins d'Appellation d'Origine Contrôlée du Roussillon.

Depuis plusieurs années, la cave a mis en place une politique volontariste afin de poursuivre l'élévation du niveau qualitatif sur toute la gamme.

Toujours soucieux de préserver notre environnement, certains des vignerons coopérateurs sont en cours de conversion à l'Agriculture Biologique...

Terroir

Schistes de la Vallée de l'Agly

Cépages

Carignan 40 %, Syrah 40 %, Grenache Noir 20 %

Vinification

Vendange mécanique sauf pour le Carignan

Dégustation

Robe d'un rouge profond. Son nez complexe aux notes de réglisse, poivre et épices côtoie les senteurs de garrigue. Bouche ronde et tanins soyeux

Consommation

Feuilleté de volailles, et viandes en sauce légère

Elevage

En fût de chêne et en cuve

Mot du caviste

Il peut être bu dès maintenant, mais peut également vieillir entre 4 et 6 ans. Servir ce vin à 15°C.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/135>