

Château Montner 1996 - AOC Rivesaltes Ambré



Cuvée
Château Montner
Appellation
Rivesaltes Ambré
Millésime
1996

[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 bruns de Montner

Cépages

Grenache blanc, Maccabeu, Malvoisie

Vinification

Récolte manuelle, suivie d'un pressurage direct. Fermentation thermo-réglée jusqu'à son point de mutage.

Dégustation

Robe acajou. Nez fin et complexe dévoilant une palette aromatique allant des notes de noix, de fruits secs, de tabac frais, et de rancio. sa bouche est onctueuse, ou l'on retrouve par paliers successifs les arômes de son nez, et pour finir sur une note de figue sèche.

Consommation

Apéritif, foie gras, mel i mato, tarte tatin.

Elevage

En foudre et fûts de chêne

Mot du caviste

Servir ce nectar entre 12 et 14°C, et se laisser charmer par sa douceur



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/488>