

## Château Montner - Blanc 2010 - AOC Côtes du Roussillon



**Appellation**  
Côtes du Roussillon  
**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  
**Cépages**  
Vermentino 80 % Grenache Blanc 20 %  
**Vinification**  
Macération pelliculaire 4 heures, pressurage pneumatique, débourageage et fermentation alcoolique à 15° C

**Dégustation**  
Robe jaune pâle. Son nez est floral intense, puissant, avec de fines notes mentholées, sa bouche est ronde, fraîche agrémentée par des notes florales.

**Consommation**  
Apéritif, poissons grillés  
**Elevage**  
En cuve jusqu'à sa mise en bouteille

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/718>