

Château Montner - Premium 2011 - Blanc - AOC Côtes du Roussillon



Cuvée
Premium
Appellation
Côtes du Roussillon
Millésime
2011

[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

Grenache blanc 30%, Grenache gris 20%, Macabeu 50%

Vinification

Selection parcellaire, récolte à la main

Dégustation

Robre or brillante, un nez toasté et minéral très fin, avec des notes de chèvrefeuille. En bouche, un vin intense et velouté, bien équilibré et fondu.

Consommation

Seiches à la planxa, saint jacques, poissons grillés, chèvres secs

Elevage

En barriques neuves

Mot du caviste

Un vin surprenant par ses caractéristiques aromatiques, c'est une explosion !



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/855>