

CHATEAU MONTET

BORDEAUX ROUGE 2016

Assemblage :

70 % Merlot - 15 % Cabernet Sauvignon -
15 % Cabernet Franc

Vinification :

Nous ramassons les raisins à basse température.
Suivi d'une macération à froid pendant 4 jours
pour extraire les arômes de fruits puis
vinification traditionnelle entre 29 et 30°C.

Robe : Belle couleur grenat, des arômes boisée,
une couleur soutenue.

Nez : Fruits rouges et cassis. Complexe et
aromatique.

Bouche : Attaque structurée et robuste.
Longueur en bouche, des tanins présents et
charpenté.

Association culinaire :

A déguster sur du civet de lièvre.

