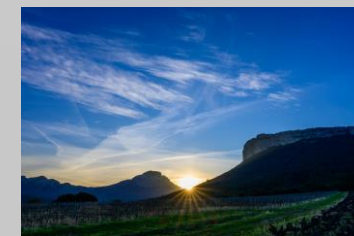




Implantée du pied des ruines du Château de Montferrand, en plein cœur du Pic Saint Loup, la cave a élaboré une cuvée exprimant toute la typicité de l'Appellation.

Located at the foot of the ruins of the Château de Montferrand, in the heart of the Pic Saint Loup, the cellar has produced a cuvée expressing all the typicity of the appellation.



Terroir

Cailloutis argilo calcaire.

Cépages

Syrah 80% - Grenache 20%

Rendements

40 – 45 hl / ha

Vinification

Les raisins issus d'une sélection de terroir sont vinifiés de façon traditionnelle. Longue cuvaison de 3 à 4 semaines en moyenne pour une extraction optimale.

Dégustation

La robe est soutenue avec des reflets grenat. Le nez est intense aux senteurs de garrigue, de violette, de cassis et de fruits mûrs. Rond et souple avec des tanins fondus. Longue finale avec des notes poivrées.

Conseils

Servir à 16° sur une viande en sauce, une poêlée de champignons ou un fromage à pâte molle.

Divers

Bourgogne Tradition – 750 ml
Cartons à plat de 6 bouteilles couchées
600 bouteilles / pal EURO

Soil

Gravel limestone-clay soil.

Grape varieties

Syrah 80% - Grenache 20%

Yield

40 _ 45 hl / ha

Winemaking

The grapes are sourced from plot selection and are vinified traditionally with a long vatting from 3 to 4 weeks for an optimal extraction.

Tasting

Dense colour with red-garnet glints. Intense nose of garrigue, violet, blackcurrant and ripe fruits notes. Round and supple mouthfeel with silky tannins and long finish with peppered notes.

Advice

Serve at 16° on meats in sauce, with fried mushrooms or a creamy cheese.

Other

Tradition Burgundy shape – 750ml
Flat boxes of 6 lying bottles
600 bottles on EURO pallet

[DOWNLOAD PHOTO HD](#)

