



Côtes du Rhône

Appellation Côtes du Rhône Contrôlée

Rouge

Côtes du Rhône de haute tenue produit partiellement par de jeunes vignes sur le terroir Vacqueyrassien. Grenache et Syrah y développent leurs qualités de finesse et de fruité. Vin souple et harmonieux, il est destiné à être consommé dans les premières années.

CÉPAGES // Le vignoble du Domaine de Montvac est implanté à 95% sur des terroirs bénéficiant des Appellations Locales Vacqueyras et Gigondas.

Notre production de Côtes du Rhône étant de 20% environ, implique que nous déclassons volontairement 15% de terroirs nobles pour produire les Côtes du Rhône que nous commercialisons. Même s'il s'agit des vignes les plus jeunes n'ayant pas atteint dix ans, la notion de terroir est néanmoins déterminante pour la qualité finale du vin.

VINIFICATION // Comme pour les Vacqueyras et les Gigondas, le contrôle des températures de fermentation est stricte pour préserver la puissance aromatique des cépages. Toutefois, la durée de macération est raccourcie pour obtenir des vins souples et gouleyants dont la caractéristique essentielle est la complexité des arômes de fruits.

GASTRONOMIE // Ses puissants arômes fruités et sa fine structure tannique en font un vin complet qui se dégustera avec plaisir dès sa première année avec de la charcuterie, des légumes cuisinés, sans oublier les grillades parfumées aux herbes de Provence, mais qui pourra être conservé 3 ou 4 ans.



S.C.E.A Dusserre • Propriétaire • Récoltant • 84190 Vacqueyras • France
Tél. 04 90 65 85 51 • www.domainedemontvac.fr
e-mail : dusserre@domainedemontvac.fr

