



DOMAINE DE MONTVAC CÔTES-DU-RHÔNE

La gourmandise avant tout



CÉPAGES

Ce rouge est produit par de jeunes vignes sur le terroir Vacqueyrassien. Grenache et Syrah y développent leurs qualités de finesse et de fruité.

Nous déclassons volontairement 15 % de nos terroirs nobles pour produire nos Côtes-du-Rhône. Même s'il s'agit des vignes les plus jeunes n'ayant pas atteint 10 ans, la notion de terroir est néanmoins déterminante pour la qualité finale du vin.



VINIFICATION

Cueillette manuelle, égrappage total et subtils remontages nous permettent d'obtenir un vin souple et gouleyant dont la caractéristique essentielle est la complexité aromatique du fruit.



GASTRONOMIE

Ses arômes fruités et sa fine structure 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.