

CHATEAU MONTET

BORDEAUX ROUGE 2016



**Médaille d'Or –
Berliner Wine Trophy 2018**



**Médaille d'Or au CONCOURS DES
VIGNERONS INDÉPENDANTS 2018**

Assemblage :

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

Vinification :

Nous ramassons les raisins à basse température.
Suit 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 rubis, des arômes de
violette, une couleur intense.

Nez : Fruits rouges, cerise. Complexe et
aromatique.

Bouche : Attaque souple, structurée, robuste,
mais également fruitée et veloutée. Longueur en
bouche, des tanins présents et bien fondus.

Association culinaire :

A déguster sur un bon rôti de bœuf, un magret
de canard, et aussi sur de bons fromages.

