

LA FICHE INFO

VINS & CADEAUX



DÉGUSTATION CHÂTEAU DE MONTFAUCON- CUVÉE LA CÔTE 2019

Côte du Rhone, assemblage Carignan, Syrah
Grenache, Cinsault et Cournoise



Le Domaine

Château triangulaire avec des vignes très anciennes, et s'étendant sur 60 hectares. L'atout de ce domaine réside dans l'hétérogénéité des sols, le Château Montfaucon propose en effet des vins très fins, toujours avec des arômes présents et délicats, frais et précis. Cette finesse réside dans la maturité de ces vignes.

Notes de dégustation

Nez chaud et confit, où l'on retrouve des épices et du poivre blanc, il s'agit d'un vin équilibré et tannique souple et long en bouche. Le tanin est présent mais poudré.

Accord Mets & vin

Avec une cuisine riche, une viande rouge bien grillée, des légumes poêlés ou à la plancha. Une échalote et un jus réduit sont de bonne augure.

Le conseil pro

Vin à aérer afin de l'exploiter au maximum.

www.vinsetcadeaux.fr