



CHÂTEAU MONTFIN

IL ÉTAIT UN VIN...

VIN BIOLOGIQUE

L'UNE

AOP Corbières rouge 2016




Nos vins ont l'identité d'un terroir que nous aimons et respectons.  
Les noms de nos cuvées lui rendent hommage.


**“L'une” : laissez-vous envoûter.**


Les premières lumières du jour scintillant sur la lagune au loin, confèrent noblesse et majesté à deux vignes de Carignan et de Grenache qui au creux d'une combe, se contemplent.


Depuis près d'un siècle, bras torturés, troncs tourmentés, elles affrontent tramontane et brûlant du soleil pour offrir des fruits d'une incomparable saveur. Les sangliers en sont les premiers vendangeurs.


 **Terroir**  
Argilo-calcaire, parcelles en terrasses, altitude 80m.

 **Cépages**  
60% Carignan (90 ans), 40% Grenache (50 ans)


 **Production annuelle**  
2 000 cols


 **Mode de culture**  
Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer une agriculture du vivant.

 **Vinification**  
Vendanges manuelles en cagettes de 10kg, tri sélectif et encuvage par gravité, vinification traditionnelle simultanée des deux cépages sans sulfites ajoutés, cuvaison longue, élevage partiel en barriques de 3 vins et en amphore en grès pendant une quinzaine de mois.

 **Notes de dégustation**  
Robe: Intense à reflets pourpres.  
Nez: Complexe et fin avec des notes de pain d'épices et de griotte.  
Bouche: Ronde en attaque avec un tannin très doux donnant une impression suave de bonbon au chocolat, la finale est longue sur des notes de kirsch.

 **Garde : 15 ans**

 **Accord mets et vin**  
Pintade forestière aux truffes des Corbières.

 **T° de service**  
Afin d'apprécier ce vin dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de l'aérer et de le servir à une température de 18° C.

 **Conditionnement**  
Carton de 6 bouteilles Bourguignone



**Distinction: 91/100 Guide des vins Dussert-Gerber 2024**