



CHÂTEAU MONTFIN

IL ÉTAIT UN VIN...

VIN BIOLOGIQUE

LES FÉES DE L'ÉTANG

AOP Corbières rouge 2019



Nos vins ont l'identité d'un terroir que nous admirons et respectons.

Les noms de nos cuvées lui rendent hommage

« Les fées de l'étang » : quand le vin délivre peu à peu ses secrets

L'étang, miroir naturel qui capte la lumière – si changeante chez nous - pour en restituer des images éphémères d'une beauté magique.

« Les fées de l'étang » raconte ces reflets changeants (l'effet de l'étang) chantés par Charles Trénet et qui suggèrent de minuscules créatures ailées et mystérieuses.



Terroir

Argilo-calcaire, parcelles en côteaux, altitude 80m.



Cépages

45% Carignan (90 ans), 40% Grenache (40ans), 10% Mourvèdre (40ans), 5% Syrah (40ans)



Production annuelle

6 000 cols.



Mode de culture

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



Vinification

Vendanges manuelles en cagettes, encuvage par gravité, vinification traditionnelle sans SO2 ajouté par cépage séparé, cuvaisons longues, élevage partiel en barriques de minimum 3 vins et en amphore en grès.



Notes de dégustation

Robe : rouge sombre aux nuances grenat

Nez : intense à dominante de fruits rouges et d'épices (framboise, réglisse), réhaussés par des notes grillées.

Bouche : ample avec un tannin bien fondu, des saveurs épicées et d'amandes grillées et une finale persistante aux arômes de chocolat.



Accord mets et vin

Epaule d'agneau aux herbes fraîches sauce au thym, magret de canard aux girolles, filet de poir noir au romarin, boeuf 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 bordelaises

