



CHÂTEAU MONTFIN

IL ÉTAIT UN VIN...

VIN BIOLOGIQUE

SAINT JACQUES

AOP Corbières blanc 2020



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

Les noms de nos cuvées lui rendent hommage.

“Saint Jacques” : quand les arômes floraux de la Roussanne se mêlent à ceux mentholés de la garrigue...

Au milieu de la garrigue, au lieu dit “Saint Jacques”, une vieille parcelle de roussanne surplombe les étangs dans un silence uniquement troublé par le chant des oiseaux.

Son sol composé de galets roulés participe à un parfait murissement des grappes et confère aux fruits de subtils arômes floraux.



Terroir

Argilo-calcaire et galets roulés, parcelles en coteaux, altitude de 80m.



Cépages

70% Roussanne (40 ans), 30% Grenache blanc (40 ans).



Production annuelle

3 000 cols



Mode de culture

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



Vinification

Vendanges manuelles en cagettes.

Transport de la vendange en camion frigorifique et stockage la nuit à 5° C afin de préserver la fraîcheur des raisins. Macération pelliculaire dans le pressoir puis pressurage direct. Fermentation basse température en barrique et en amphore pour la Roussanne. Elevage de 4 mois sur lies en barrique et en amphore avec batonnage régulier.



Notes de dégustation

Robe: Jolie couleur d'or pale

Nez: Intense à dominante de poire et de pêche avec une subtile note d'amande grillée.

Bouche: Ronde avec beaucoup de gras, finale longue sur des notes grillées mentholées.



Garde : 8 ans



Accord mets et vin

Salade de saint Jacques poêlées au beurre d'agrumes, volaille de bresse aux morilles, turbot rôti au citron vert, fromages.



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 entre 10 et 12° C.



Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises

