



CHATEAU MONTFIN

IL ÉTAIT UN VIN...

VIN BIOLOGIQUE

SUR PILOTIS

AOP Corbières blanc 2021



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

“Sur Pilotis” : quand la légèreté devient nécessaire

“Sur pilotis” évoque pour nous la magnifique balade qui traverse les étangs de Peyriac de mer jusqu'à l'étang du Doul. Emprunter ce chemin revient à éprouver une sensation incroyable de liberté avec l'impression grisante de marcher sur l'eau.

Cette cuvée associe fraîcheur et vivacité avec un petit côté iodé.

Un vin à déguster en toute liberté.

 **Terroir**
Argilo-calcaire, parcelles en côteaux , altitude de 50m.

 **Cépages**
35% grenache blanc (15 ans), 35% roussanne (40 ans), 30% vermentino (10 ans).

 **Production annuelle**
6 500 cols

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

 **Vinification**
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. Elevage sur lies en cuve avec batonnage régulier.

 **Notes de dégustation**
Robe : jaune d'or pâle
Nez : élégant et fin avec une dominante de fruit (abricot), réhaussé d'une pointe florale (réséda).
Bouche: fraîche en attaque aux saveurs fruitées (abricot, mangue) avec une délicate note florale et une jolie finale acidulée.

 **Garde** : 5 ans

 **Accord mets et vin**
Vin plaisir, vin gourmand, peut se déguster en apéritif ou sur des poissons grillés rôtis ou poêlés.

 **T° de service**
Servir à une température entre 10° C et 12°C.

 **Conditionnement**
Carton de 6 bouteilles bordelaises

