

CHÂTEAU MONTFIN
IL ÉTAIT UN VIN...

VIN BIOLOGIQUE

VINCENT (vin sans sulfites)

AOP Corbières rouge 2025

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

"Vincent": vin sensation.

À Château Montfin, nous avons l'ambition de nous renouveler sans cesse. Passionnés, curieux et audacieux, nous poursuivons en permanence nos recherches et expérimentations afin que nos vins nous ressemblent davantage et reflètent nos convictions.
C'est dans cet esprit qu'a été créé notre vin sans sulfites ajoutés. Outre le clin d'œil, la cuvée Vincent est un hommage au Saint Patron des vignerons fêté le 22 janvier.

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

Cépages
70% Grenache (40 ans), 30% carignan (70 ans).

Production annuelle
5 000 cols

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

Vinification
Encuvage par gravité, vinification traditionnelle sans sulfites par cépage séparé, élevage en cuve court et mise en bouteille sans sulfites ajoutés.

Notes de dégustation
Robe : rubis foncé
Nez : éclatant et frais, avec des arômes de petits fruits rouges (groseille, framboise) et une délicate note de coriandre.
Bouche : gourmande et enrobée d'une douce sucrosité.

Garde : 5 ans

Accord mets et vin
Rôti de boeuf en croûte, magret de canard grille aux airelles.

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 16 et 18° C.

Conditionnement
Carton de 6 bouteilles bordelaises

