

MONTJAU

Côtes du Rhône
Appellation d'Origine Protégée



« Light ruby red. Youthful nose of red berries, plum, dry spices and a light to medium palate with good freshness some spicy peppery and ginger notes with red fruit followed by a medium length. » ANDREAS LARSSON

Sélectionné par la cheffe sommelière Scottie Millot le chef Christian TETEDOIE pour le restaurant gastronomique TETEDOIE Lyon (1 *étoile Michelin).

CEPAGE :

Syrah, Grenache, Carignan et Mourvèdre

TERROIR :

Son vignoble s'épanouit sur les galets roulés de la colline de Montjau ou « Montagne de Jupiter » situé sur les hauteurs de Bourg-Saint-Andéol.

VINIFICATION :

Le vignoble est composé de vieilles vignes. Le raisin est ramassé à une maturité poussée volontairement. Une longue macération de 18 jours est nécessaire pour harmoniser les 4 cépages.

DESCRIPTION DU VIN :

Une robe rouge foncé, brillante et limpide.
Un nez d'épice et de chocolat.
Une attaque puissante, gourmande, aux notes de fruits rouges. C'est un vin ample, qui a du volume où les tanins sont présents mais fondus.

DEGUSTATION :

Il s'harmonisera parfaitement avec les viandes en sauce et sur tous les fromages.
À servir à 18° et à carafier une heure avant.

POTENTIEL DE GARDE :

3 à 5 ans.

