



CHÂTEAU TOUR DE MONTRABECH

Château Tour de Montrabech, AOP Corbières, Rouge, 2018

AOP Corbières, Languedoc-Roussillon, France



Château Tour de Montrabech est issu de l'association de deux parcelles sélectionnées parmi notre parcellaire du « plateau de Montrabech », un lieu façonné par l'Aude et son fort courant qui existait au Riss ancien (-300 000 ans). Sol constitué d'un conglomérat provenant de l'altération d'alluvions grossières diverses (calcaire, quartz, grès, schistes, gneiss... issus de ses affluents venant de la Montagne Noire). Il se traduit par une forte présence de galets arrondis de nature diverses en surface posés sur

LE MILLÉSIME

Dans le Languedoc, après un hiver froid et humide, un printemps très humide, des pluies conséquentes en juin ont eu pour avantage de recharger nos réserves hydriques, et pour inconvénient une prolifération du mildiou venant impacter certaines zones de la région.

Grâce à un été très chaud ponctué de pluies régulières, limitées et courtes, un air sec et des températures favorables présentant des écarts jour-nuit assez marqués, on retiendra surtout de ce millésime le très bon niveau qualitatif de la vendange récoltée.

Ce contexte climatique propice a permis de récolter des raisins à leur optimum de maturité. Sous ce climat un peu atypique de 2018, la Syrah est le cépage roi de ces vendanges, celui qui s'est le plus épanoui dans notre vignoble.

2018 a toutes les caractéristiques d'un beau millésime au Chateau Tour de Montrabech et en Languedoc.

SITUATION

Cet ancien château seigneurial établi au XIe siècle sur un promontoire en bord d'Aude fut ensuite aménagé au cours du XVe siècle en tour de surveillance et de communication permettant de transmettre par signaux des messages d'une forteresse à une autre. La Tour de Montrabech domine désormais un riche terroir où se mêlent vignoble et oliviers permettant d'élaborer des vins méditerranéens singuliers

À LA VIGNE

Les cépages qui constituent cette cuvée sont cultivés et vinifiés avec un minimum d'intrant.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle

Fermentation autour de 28°C durant 15 à 20 jours sous températures contrôlées.

ÉLEVAGE

Élevage partiel en fûts durant 12 mois

CUVÉE 2018
PARCELLE
N°203 & 250
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
La Tour de Montrabech domine un riche terroir
où se mêlent vignoble et oliviers permettant
d'élaborer des vins méditerranéens singuliers.
VIN BIOLOGIQUE
BOUTEILLE N° 2592



CHÂTEAU TOUR DE
MONTRABECH



Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
			3760325400035	

1/2



La Tour Montrabech
Sérame, 11200 LÉZIGNAN-CORBIÈRES
Tel. (+33) 04 68 33 32 22 - contact@familledexea.fr
www.familledexea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CÉPAGES

Syrah, Grenache noir, Carignan

14 % VOL.

SERVICE

Température de service entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans, 5 ans

DÉGUSTATION

Robe grenat, premier nez de torréfaction légèrement vanillées. La bouche relevée par des pointes d'épices proche de la girofle, riche en tannins de grande finesse, laisse se déployer une grande longueur. Malgré cette grande richesse de tannins, qui laisse entendre du bon potentiel de garde de ce vin, la finale reste ronde et délicate.

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

91/100

"Mulberries, dark plums, mocha and baking spices on the nose. It's medium-bodied with fine tannins. Plush and well-balanced. Layered and textured with a lively finish. From organically grown grapes. Drink or hold."

James Suckling

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
			3760325400035	

2/2



La Tour Montrabech
Sérame, 11200 LÉZIGNAN-CORBIÈRES
Tel. (+33) 04 68 33 32 22 - contact@familledexea.fr
www.familledexea.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

