

TOUR DE MONTRABECH



Tour de Montrabech Rouge, AOP Corbières, Rouge, 2022

AOP Corbières, Languedoc-Roussillon, France



LE MILLÉSIME

2022, un millésime d'anthologie !

Dès le printemps et grâce à un hiver particulièrement doux et pluvieux, ce début de campagne rassemblait et présentait déjà tous les critères d'un millésime prometteur.

Ces conditions météorologiques printanières idéales auront permis d'obtenir avoir une floraison et un développement de la végétation optimums, s'achèveront fin juin sur un épisode orageux indispensable pour aborder un été parmi les plus chauds enregistré depuis 30 ans avec une bonne hydratation des sols.

L'influence maritime de la Méditerranée nous a ensuite permis de passer avec sérénité l'été caniculaire et ses températures largement supérieures à celle de saison sans difficulté.

Ces conditions singulières nous ferons débiter les vendanges dès le 18 août pour terminer cet exceptionnel millésime le 7 octobre soit plus de 50 jours de vendange et très certainement la plus grande amplitude connue sur la propriété.

Au niveau des vins, pour trouver une référence comparable dans notre région, seul le millésime 2011 pourra venir égaler ce millésime 2022 d'exception et ses planètes parfaitement alignées.

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 12 à 15 jours sous températures contrôlées

CÉPAGES

Syrah 50%, Carignan 30%, Grenache noir 20%

14.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service entre 16 et 18°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

TOUR DE MONTRABECH



SYRAH
CARIGNAN
GRENACHE
MIS EN BOUTEILLE
À LA PROPRIÉTÉ

La Tour de Montrabech domine un riche terroir où se mêlent vignoble et oliviers permettant d'élaborer des vins méditerranéens singuliers.

VIN BIOLOGIQUE
MILLÉSIME 2020

CORBIÈRES
A.O.P.
AB
CORBIÈRES
CORBIÈRES



FR-BIO-01
Agriculture France



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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

90/100

"A juicy and fruity blend of syrah, carignan and grenache delivering notes of dark cherries, plums and black pepper. Medium body with fine, firm tannins and a vibrant and spicy touch throughout. Flavorful finish. From organically grown grapes. Drink or hold."

James Suckling



Or

""Équilibré, puissant, homogène""

Concours Général Agricole Paris 2024 - Or

Type de bouteille					Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille		Barcode Carton	
Bourgogne 2					75				3760325400776			
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)	
EPAL	6	600	5	20	1.3	8	800	30	7.4	31 x 25 x 17	155 x 100 x 80	

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.



CH11WF