

L'OLIVIER DE MONTRABECH



Olivier de Montrabech Rouge, IGP Pays d'Oc, Rouge

IGP Pays d'Oc, France



SITUATION

Cet ancien château seigneurial établi au XI^e siècle sur un promontoire en bord d'Aude fut ensuite aménagé au cours du XV^e 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 25°C durant 10 à 12 jours sous températures contrôlées

ÉLEVAGE

Élevage à l'abri de l'air pour préservation maximale du fruit

CÉPAGES

14 % VOL.

Syrah 30%, Carignan 20%, Grenache noir
20%, Merlot 20%, Cabernet sauvignon 10%

SERVICE

Température de service entre 14 et 16°C

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

L'OLIVIER DE
MONTRABECH



PAYS D'OC
MILLÉSIMÉ 2020



MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ



FR-BO-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.

