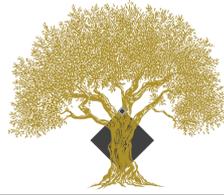


L'OLIVIER DE MONTRABECH



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

IGP Pays d'Oc, France



SITUATION

Cet ancien château seigneurial établi au 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 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.

