

TOUR DE MONTRABECH



Tour de Montrabech Blanc, AOP Corbières, Blanc

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 débuter 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

Récoltés en tout début de journée pour profiter des températures les plus basses et conserver leur plus grand potentiel aromatique, les cépages qui constituent cette cuvée sont cultivés et vinifiés avec un minimum d'intrant.

VINIFICATION

Pressurage direct et macérations pelliculaires, débourage à froid.

Fermentation lente à 18°C durant 15 à 18 jours sous températures contrôlées

ÉLEVAGE

Élevage sur lies avec bâtonnage régulier

CÉPAGES

Roussanne 40%, Rolle 30%, Grenache blanc 30%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Température de service entre 10 et 12°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

TOUR DE
MONTRABECH



ROUSSANNE
VERMENTINO

VIN BIOLOGIQUE
MIS EN BOUTEILLE
A LA PROPRIÉTÉ

MILLÉSIME 2020



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.



PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMESUCKLING.COM

90/100

"Ripe lemons, honeysuckle and pears dominate on the nose. Medium-bodied with freshness at the center. Well-balanced with dried herbs and a flavorful finish with white pepper. Roussanne and rolle. From organically grown grapes. Drink now."

James Suckling



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.

