



Château MONTAURIOL

Mons Aureolus - rouge 2004

Fiche technique

Médaille d'Or Concours de Paris 2006
*** Guide HACHETTE des Vins 2007*

Les Vignes

Cette cuvée provient de nos meilleures parcelles situées à la fois sur la plaine et sur la croupe. Le résultat donne un vin complexe, puissant et équilibré. Ces vignes sont âgées de 15 à 35 ans avec une densité de plantation de 4500 pieds/ha.

Les rendements sont volontairement faibles, inférieurs à 40 hl/ha grâce à un épamprage dans la souche et une vendange en vert systématique de tous les cépages.

La Vinification

2004 : un millésime exceptionnel de qualité. Des rendements faibles au départ et une arrière saison dominée par le vent d'autan nous ont permis de vendanger très tard et ainsi de concentrer les vins sans perte d'acidité. Cet équilibre tannique et aromatique promet un grand millésime et un fort potentiel de garde !

Après fermentation malolactique, le vin passe douze mois en barriques de chêne français, renouvelées par quart tous les ans. Afin d'harmoniser les arômes du vin et le boisé des différentes barriques, l'assemblage se fait en foudre de chêne de 50 hl où il séjourne 12 mois avant la mise en bouteille.

L'assemblage est composé de :

| | | |
|--------------------|------|--------------------------------|
| Négrette | 50 % | |
| Cabernet Sauvignon | 25 % | |
| Syrah | 25 % | Production : 30 000 bouteilles |

La Dégustation

Robe rubis aux reflets rouges et pourpres très profonds. Reflets violets.
Nez intense, côté grillé, toasté, zestes d'oranges et épicé. Des notes de fruits noirs type myrtilles.
La bouche est charnue et structurée, on y retrouve ce côté fruits murs et torréfié. Les tanins sont bien présents jusqu'en finale. Le parfait mariage de la négrette et de la syrah allie puissance et complexité. Les arômes de torréfaction et de cuir du cabernet sauvignon ainsi que les notes boisées se fondent grâce à la finesse des tanins.

Conseil accord met-vin : A déguster à une température de 17 °C avec viandes épaisses, grillées (côte de bœuf, gigot d'agneau ou carré d'agneau), en sauce (daube) ou épicées (sauces poivrées ou épicées), ainsi que des fromages gras.



CH. MONTAURIOL
Mons Aureolus Elevé en fût 2004 **
7 ha 30 000 8 à 11 €
Une moitié de négrette, un quart de syrah et un quart de cabernet-sauvignon : un assemblage qui réussit à Nicolas Gélis et lui vaut son deuxième « deux étoiles » cette année après Château Ferran. Sous une remarquable robe pourpre presque noire, on découvre un nez d'une grande finesse, aux accents de fruits à l'eau-de-vie et d'épices agrémentés de notes de torréfaction. Après une attaque pleine de sucrosité, la bouche, très aromatique, retient par son volume, son ampleur et son gras. Les tanins sont enrobés et le boisé encore assez présent demandant un peu de patience. Citation pour le rosé 2005 (5 à 8 €).
✉ Nicolas Gélis, Ch. Montauriol, rte des Châteaux, 31340 Villematier, tél. 05.61.35.30.58, fax 05.61.35.30.59, e-mail contact@chateau-montauriol.com ☑ r.v.

Château MONTAURIOL
Nicolas GELIS
31340 Villematier - FRANCE
Siret : 393 903 265 00014



www.chateau-montauriol.com

Tel. : (33).05.61.35.30.58
Fax : (33).05.61.35.30.59
e-mail : contact@chateau-montauriol.com

APE : 011G