



Château MONTAURIOL

TRADITION rouge 2004

Fiche technique

Médaille d'Or Concours de Paris 2006

Les Vignes

Cette cuvée provient de nos parcelles situées à la fois sur la plaine et sur la croupe. Le résultat donne un vin aromatique, structuré et équilibré. Ces vignes sont âgées de 10 à 30 ans avec une densité de plantation de 4500 pieds/ha.

Les rendements sont raisonnés, de l'ordre de 45 hl/ha grâce à un épamprage dans la souche et un effeuillage systématique des négrettes et syrah.

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 !

Un constant travail de suivi parcellaire a permis de sélectionner les vignes les mieux adaptées à cette cuvée. Si l'éraflage n'est pas systématique, la vinification et l'élevage sont basés sur le travail du fruité et de la fermeté de ce vin grâce à différentes techniques : contrôles des températures, déstage et micro-oxygénation. Après environ 16 mois d'élevage en cuve, le MONTAURIOL TRADITION est assemblé puis mis en bouteille 2 mois plus tard. Il repose 3 mois minimum en tiré-bouché avant sa commercialisation.

L'assemblage est composé de :	Négrette	60 %	
	Cabernet sauvignon	15 %	
	Cabernet franc	15 %	
	Syrah	10 %	Production : 150 000 bouteilles

La Dégustation

Robe rubis et brillante aux reflets rouges et pourpres très soutenus.

Nez fin, velouté, nuancé de fruits rouges avec une légère note de d'effluves de chênes.

Ce vin est rond, charnu, généreux aux tannins souples et suaves avec une finale bien caractérisée par la Négrette.

Conseil accord met-vin : les plats du Sud-Ouest (magret, confit de canard, etc...), grillades, salades composées, poissons grillés (thon, saumon). Les fruité et la souplesse de ce vin permettent de l'accorder facilement.



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