



Le Château de Montferrand, forteresse médiévale du 12^{ème} siècle, était une place forte du Sud de la France. Situé à quelques pas du Pic Saint Loup, à Saint Mathieu de Trévières, il avait la particularité de disposer de 3 prisons taillées dans le rocher : la Comtesse, la Marquise et... la DIABLESSE.

The Montferrand Castle, a medieval fortress from the 12th century, was a stronghold in the South of France. Located a few steps from the Pic Saint Loup, in Saint Mathieu de Trévières, it had the particularity of having 3 prisons carved into the rock: the Countess, the Marquise and... the DIABLESSE.



Terroir

Cailloutis argilo calcaire.

Cépages

Syrah 80% - Grenache 20%

Rendements

40 – 45 hl / ha

Vinification

Les raisins sont récoltés de nuit. Pressurage direct, fermentation et élevage en cuve ovoïde à basse température. Grâce aux parois microporeuses et à la forme spécifique, oxygénation et brassage naturel des lies. Mise en bouteilles précoce.

Dégustation

Avec sa robe pamplemousse, cette cuvée nous offre des arômes de nectarine et de fraises des bois au nez. La bouche est ample avec de la structure, de la sucrosité et du gras apportés par l'élevage en œuf. La finale est longue et le fruit persistant.

Conseils

Ce rosé de gastronomie sera à déguster frais à 8°C pourquoi pas avec des gambas panées à la chapelure japonaise Panko accompagnées d'une bonne mayonnaise maison ou en accompagnement d'un met sucré salé comme un canard à l'orange.

Divers

Bourgogne Tendance – 750 ml
Cartons de 6 bouteilles debout
570 bouteilles / pal EURO

Soil

Gravel limestone-clay soil.

Grape varieties

Syrah 80% - Grenache 20%

Yield

40 – 45 hl / ha

Winemaking

The grapes are harvested at night. Direct pressing, fermentation and ageing in low-temperature ovoid tanks. Thanks to the microporous walls and specific shape, natural oxygenation and stirring of the lees. Early bottling.

Tasting

With its grapefruit color, this cuvée offers aromas of nectarine and wild strawberries on the nose. The palate is full-bodied, with structure, sweetness and fatness thanks to egg aging. The finish is long and the fruit persistent.

Advice

This gourmet rosé is best served chilled at 8°C, why not with prawns breaded in Panko Japanese breadcrumbs and accompanied by a good homemade mayonnaise, or as an accompaniment to sweet and savory dishes such as duck à l'orange.

Other

Tendance Burgundy shape – 750ml
Boxes of 6 upright bottles
570 bottles on EURO pallet

[DOWNLOAD PHOTO HD](#)

