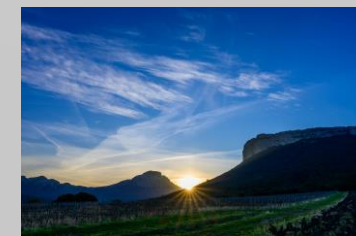




Implantée du pied des ruines du Château de Montferrand, en plein cœur du Pic Saint Loup, la cave a élaboré une cuvée exprimant toute la typicité de l'Appellation.

Located at the foot of the ruins of the Château de Montferrand, in the heart of the Pic Saint Loup, the cellar has produced a cuvée expressing all the typicity of the appellation.



Terroir

Cailloutis argilo calcaire.

Cépages

Syrah 80% - Grenache 20%

Rendements

40 – 45 hl / ha

Vinification

Les raisins sont récoltés de nuit. Pressurage direct et fermentation thermo régulée à basse température de 16°C. Mise en bouteilles précoce.

Dégustation

La robe est d'un rose clair aux reflets bleus. Nez aux arômes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs. La bouche est ronde et souple avec une finale puissante.

Conseils

Servir frais à 8°C sur grillades, salades composées ou à l'apéritif.

Divers

Bourgogne Tradition – 750 ml
Cartons à plat de 6 bouteilles couchées
600 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 and fermentation at low temperature in thermoregulated vat at 16°C. Early bottled wine.

Tasting

Bright pink colour with blue glints. The nose offers red fruits, citrus, and flower scents. The mouthfeel is round and supple with a powerful finish.

Advice

To be served chilled at 8°C on grilled meats, mixed salads or to have an aperitif.

Other

Tradition Burgundy shape – 750ml
Flat boxes of 6 lying bottles
600 bottles on EURO pallet

[DOWNLOAD PHOTO HD](#)

