

Toujours à la recherche des meilleurs terroirs, le Château Montfollet a acquis en 2008 ce magnifique domaine en Côtes de Bourg. L'Altus se situe sur le point culminant de l'appellation (90 mètres d'altitude) et domine l'estuaire de la Gironde.

Les cépages qui le composent sont le Merlot et le Malbec qui trouve là son terroir idéal (graves rouges). Ce vin se caractérise par une grande finesse avec des tanins soyeux et veloutés. Le fruit noir est dominant avec des notes torréfiées. Vieilli en fût de chêne pendant 12 mois.

Teneur en alcool: 14 %

Encépagement :

Merlot 95%,

Malbec 5%



Elevage en barrique : 12 MOIS

Commentaires de dégustation :

Couleur pourpre intense.

Nez expressif riche d'épices et finement vanillé.

Une bouche puissante avec des tanins encore légèrement présents. Une finale très aromatique relevée par des notes épicées et boisées.

Peut convenir à tous les goûts, idéal pour les barbecues.

Température de service 18°

