

CHATEAU MONTFOLLET

VIEILLES VIGNES 2014

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX



Au cœur des meilleurs terroirs de l'appellation, cette propriété familiale de 95 hectares de vignes est située sur des coteaux d'argiles rouges et argilo-calcaires qui surplombent l'Estuaire de la Gironde juste en face des plus prestigieux crus de Margaux.

Elle appartient à la famille Raimond depuis trois générations. Aujourd'hui, soucieux de révéler le potentiel de ces magnifiques terroirs, tout en respectant l'environnement, Dominique Raimond, viticulteur passionné, met en œuvre tous les moyens techniques pour parvenir à la production d'un très grand vin.

TERROIR :

Argilo graveleux et argilo-calcaires en coteaux exposés Sud Sud-Est /Sud-Ouest.

Teneur en alcool: 14.5 %

Encépagement :

Vignes d'un minimum de 40 ans d'âges.

Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20% Malbec 10%.

Passage en barrique : 12 mois

Commentaires de dégustation :

Robe rubis intense. Nez très expressif aux arômes de fruits noirs et épicés (clou de girofle). Une bouche puissante accompagnée par une belle trame tannique.

Une finale aromatique très plaisante.

A consommer avec des viandes rouges grillées, du gibier en sauce ou bien des fromages de caractère.

Température de service 18°C.

Conseil: Ouvrir 2 heures avant dégustation.

