



CHATEAU MONTFOLLET LE VALENTIN

2011

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX



Au cœur des meilleurs terroirs de l'appellation, cette propriété familiale depuis trois générations dispose de 100 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.

Vieilli en fût de chêne pendant 12 mois.

Teneur en alcool: 15 %

Encépagement :

Merlot 70%,

Malbec 30%

Passage en barrique : 12 mois

Qualité du bouchon : 3ème clean 2000

Commentaires de dégustation :

Ce vin grenat profond orné de franges violines reflète bien le merlot, cépage principal (complété par le malbec). Au nez, des parfums confiturés de fruits noirs mûrs, s'épanouissent sur un fond vanillé et épicé (un an de fût). Suit un palais riche, ample, gourmand, structuré par des tanins encore jeunes mais de qualité. Le fruit, le grillé et la réglisse accompagnent et concluent agréablement la dégustation.

A consommer sur des mets raffinés à base de viandes rouges et fromages.

Température de service 18°C.

