

Un coup de dés jamais n'abolira le hasard - Château de Montfrin

Vin de France 2020

Culture

Nature (sans sulfites ajoutés)

Cépages

Grenache Blanc (40%), Grenache Gris (40%), Roussane (20%).

Service

10°

Alcool

14%



Les jeux sont faits!

Vaillant

Acidité
Onctuosité
Intensité



Épicé

Intense

Fruité

Rond

Service

L'accord parfait

Un apéro avec des fromages de chèvre

Le contre-pied facile

Un poulet au curry jaune

Apogée Garde

2024

Dégustation



Oeil

Robe jaune pâle



Nez

Notes de bergamote et de verveine



Bouche

Fruité à la finale fraîche. C'est très flatteur!

Château de Montfrin

Idéalement situé sur les costières les plus orientales et les côtes les plus méridionales du Rhône, Château de Montfrin est un des rares à élaborer cinq appellations avec origine : Côtes du Rhône Village, Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Pays d'oc et Coteaux du Pont du Gard. Le domaine des Captives en est la structure dédiée à la viticulture, 3 vins dans 3 couleurs, issus d'une douzaine de cépages. Le style du domaine s'affine au fil du temps : des vins aériens, très peu ou pas du tout boisé où dominant le fruit et l'expression du terroir.

Pays

France

Région

Vallée du Rhône

Appellation

Vin de France



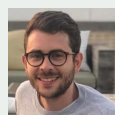
les alibis d'ouverture

- Ce soir c'est casino
- J'ai envie de me faire plaisir sans le regretter demain matin
- Un couché de soleil sur les hauteurs

L'avis de l'expert

Vineaste

Une superbe référence pour découvrir les vins naturels (sans sulfites ajoutés). Un fruité plaisant et enrobant et une finale qui préserve toute sa fraîcheur. Un vrai coup de coeur pour cette référence aux éclats d'arômes dès la première bouchée!



Maxime

Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

**Partagez-le
en ligne !**

