



Le Château Montalbret est une petite propriété familiale exploitée par un jeune vigneron. Les seulement 8 hectares de la propriété lui permettent de pratiquer des méthodes ancestrales à la fois au vignoble et au chai : haies, nichoirs à oiseaux, cuves béton, vinifications traditionnelles, HVE3, conversion vers l'agriculture biologique, tout est réuni pour produire un vin à la fois respectueux, bon et beau...

Cuvée Renaissance :

Jusqu'à mon installation sur l'exploitation familiale en 2014, celle-ci était quasi exclusivement tournée vers le vrac. Quelques bouteilles étaient mises de côté chaque année pour la famille et les amis. Rien de plus. Ma première vinification, a été synonyme de renouveau pour le domaine. Nos premiers vins destinés à la vente à l'extérieur étaient mis en bouteille. Un nom de cuvée s'est naturellement imposé : Renaissance.



Millésime: 2018

Terroir: Agilo-calcaire et sable

Cépages: 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon

Vinification: Vinification traditionnel en cuve ciment

Elevage: Elevage en cuve ciment de 14 mois

Dégustation: Le nez est fruité et offre une fine concentration. On y retrouve des notes de cassis charnu, de mûre et à une discrète pointe de vanille. La bouche est minérale et offre de la fraîcheur ainsi qu'un fin gras. En bouche ce vin exprime des notes de cassis juteux/pulpeux, de framboise et plus légèrement de mûre et à une discrète pointe d'épices douces/cannelle. Bonne longueur.

Accord mets et vin: Viande rouge mais peut très bien être déguster comme apéritif

Température: 16 à 18°C

Garde: 5 à 10 ans

Récompenses: - Bronze Concours Decanter
- 89/100 Vert de Vin