



ETIQUETTE NOIRE MONTLOBRE



La vigne fait le fruit, le terroir fait le vin : l'Etiquette Noire de Montlobre provient d'une sélection de nos meilleurs lots de Merlot. Cette sélection s'affine à chaque millésime et notre patience fait le reste. Car c'est le secret des grands terroirs et des grands Merlot : pouvoir attendre la dernière limite pour récolter. Nos sols pierreux d'anciennes défriches de garrigues sont idéaux pour y parvenir. Ces défriches de garrigues qui font le caractère des vins de Montpellier, du Pic Saint-Loup à Aniane, développent des arômes et une puissance aux accents du Sud de la France.

Nous retrouvons ainsi un Merlot crémeux, intense sur le fruit noir, le cassis et les épices avec des notes vanillées. Cette cuvée s'enrichit chaque année de l'expérience acquise du travail du cépage phare de Montlobre : le Merlot.

Nos amis des Pays-Bas surnomment cette cuvée : "la crème de la crème" de Montlobre !



100% Merlot



Culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Vinification traditionnelle et vegan



12 mois d'élevage partiel en barrique



14% vol. alc.



À déguster maintenant ou conserver 11 ans



Une robe rubis aux reflets violines



Le nez est intense et complexe : fruits des bois (mûres et myrtilles), arômes de cacao et de vanille



La douceur prédomine, la bouche élégante et harmonieuse se distingue par un éventail aromatique allant des senteurs torréfiées et vanillées aux arômes de fruits de bois, cassis et mûre, caractéristique d'une récolte à pleine maturité



Plat en sauce, chocolat et fromage