



LA CHAPELLE MONTLOBRE



Cette cuvée à base de Merlot vous transporte directement dans La Chapelle de Montlobre. Avec plus de 300 ans d'histoire, La Chapelle est la cuvée de la maison qui réunit les familles autour d'un délicieux repas.

Un Merlot charnu et structuré offrant une palette aromatique de fruits rouges soutenue par des notes de poivre doux et un fumé très léger. Un vin puissant mais rafraîchissant, provenant des parcelles de calcaire blanc du Sud de la France.

La Chapelle de Montlobre est une réunion d'amis, les flammes du barbecue dansent et les enfants courent dans le jardin. Un vin puissant mais rafraîchissant, idéal avec de la viande, du fromage crémeux et de longs après-midi d'été. Nous aimons être surpris par ce vin chaque année en le gardant avec patience et en le partageant avec des amis.



90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon



Culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Vinification traditionnelle et vegan



14% vol. alc.



À déguster maintenant ou conserver 8 ans



La robe est pourpre aux reflets foncés



Le nez exhale des senteurs de fruits rouges bien mûrs, de réglisse et légères nuances de violette



La bouche est très onctueuse, longue avec une palette aromatique de fruits rouges et noirs soutenue par du poivre doux et un fumé très léger



Risotto butternut légumes, fromages et chocolat