



# SEPTEM QUERCUS

## MONTLOBRE



La cuvée secrète de Montlobre. Progresser au rythme d'une seule récolte par an n'est pas facile. À Montlobre, pour y arriver, nous expérimentons chaque année et nous innovons autant à la cave qu'à la vigne. Sélection parcellaire, taille courte, ébourgeonnage, effeuillage à la vigne, pigeage, cuvaison prolongée, élevage en fûts de chêne haut de gamme...

Nous suivons minutieusement l'évolution de chaque fût et en fin d'élevage nous sélectionnons quelques fûts qui expriment un caractère très particulier du Merlot. Il est très surprenant de voir, verre à la main, que certains fûts subliment le vin dans une harmonie exceptionnelle. Nous avons isolé pour le premier millésime de 2017, 7 fûts qui nous ont montré un potentiel remarquable et nous avons décidé de les mettre en bouteille dans une nouvelle cuvée : Septem Quercus.

7 fûts pour leur recherche de la vérité dans le vin mystérieux qu'ils élèvent. Aujourd'hui, nous avons augmenté la sélection de fûts, pour toujours plus enrichir nos beaux Merlots.



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



Culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Vinification traditionnelle et vegan



18 mois d'élevage en barrique



14% vol. alc.



À déguster maintenant ou conserver 11 ans



La robe est pourpre aux reflets tuilés



Le nez charmeur voit s'entrechoquer une palette aromatique riche : figes, pruneau, notes vanillées



La bouche envoûtante dévoile son ampleur et sa richesse sur un bois délicat aux notes de fruits à noyaux



Idéal en fin de repas, accompagné de chocolat noir, de fromage ou de framboises