



Le Château de 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 Chloé :**

En 2016, j'ai voulu faire une cuvée sans concession, faire le vin que j'avais envie de faire, sans tenir compte de la mode ou des standards du moment. Une cuvée pour moi, juste 2 barriques pas plus. Si le résultat me plaisait, il a plu également à ma fiancée. Elle m'a convaincu de recommencer les années suivantes et c'est ainsi qu'est née cuvée qui porte son nom !



**Millésime:** 2018

**Terroir:** Agilo-calcaire et Argilo-sableux

**Cépages:** 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon

**Vinification:** Vinification traditionnel en cuve ciment

**Elevage:** Elevage barrique durant 14 mois

**Dégustation:** Robe violine soutenu. Élégant nez d'épices et de fruits noirs frais, soupçon vanillé. L'attaque en bouche est veloutée, enrobée de saveurs cacaoées avec une pointe irrésistible d'amertume qui apporte complexité. La trame tannique n'arrive qu'en finale entourée de saveurs de figes fraîches et de violette.

**Accord mets et vin:** Servir sans se presser sur un filet de canette et purée de topinambours.

**Température:** 16 à 18°C

**Garde:** 1 à 7 ans