



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 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: 2016

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: Robe violine inspirant la jeunesse. Nez fougueux de poivre du moulin, de clou de girofle et de violette, un peu sauvage. Jolie attaque fruitée en bouche. La chair est gouleyante, juteuse et gourmande.

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

Température: 16 à 18°C

Garde: 1 à 5 ans