

DRINKS.

Domaine du Montet Côte Rousse 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408111
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Vaud
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marque	Domaine du Montet
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	14 mois
Dégustation	Corsé et doux avec des fruits sombres, des épices, des tanins élégants et une certaine minéralité.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Syrah, de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc et de Merlot
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
--------	-----

Température de consommation	14-16 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2017
-----------	------

En accord avec	volaille, fromages, gibier
----------------	----------------------------

Description

La situation du Domaine du Montet, qui s'étend sur 4 ha, est assez particulière. Tout d'abord, il y a la commune de Bex, qui fait partie de la vallée du Rhône au sud-est du lac Léman. Là, à la frontière entre les cantons de Vaud et du Valais - à la limite nord-ouest des Alpes - on peut apercevoir un paysage particulier, qui n'est mis en valeur que par les vignes. Ensuite, il y a les salines locales, qui ont créé des mines et des mines à ciel ouvert en bordure de Bex. Enfin, il y a les vignobles escarpés du Domaine du Montet, situés sur le versant sud de la colline de gypse. Le sol est composé de gypse et de calcaire et n'est recouvert que d'une fine couche d'argile. La pente peut être inclinée jusqu'à 35%. Ces caractéristiques uniques du terroir confèrent à la Côte Rousse un caractère tout aussi particulier. Le vin rouge de spécialité est assemblé à partir des cépages Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot. Après la macération des peaux de raisin dans le jus pressé, qui résulte en une couleur rouge intense, s'ensuit la fermentation thermorégulée pendant 12 jours, au cours de laquelle les substances phénoliques des peaux de raisin sont dissoutes dans l'alcool. Le vin passe ensuite 14 mois dans des fûts de chêne français. Son potentiel de vieillissement est de dix ans.