

DRINKS.

Domaine du Montet Quintessentia 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408116
Alcool	15%
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	18 mois
Dégustation	Nez: fruité, épicé et balsamique avec des baies sombres, du poivre, de la cannelle, du cacao, de la noix de muscade, de la vanille, du café et du tabac Palais: fort et élégant avec des tanins mûrs. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Cabernet Franc, de Cabernet Sauvignon et d'autres cépages
Etiquette	classique
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	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 Quintessentia un caractère tout aussi particulier. Le vin rouge est assemblé, entre autres, à partir des cépages Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Les raisins sont récoltés à maturité tardive et séchent ensuite sur des treillis pendant plusieurs mois, afin d'augmenter autant que possible leur teneur en sucre grâce à l'évaporation de l'eau. La vinification subséquente produit un vin corsé, à longue durée de conservation, appelé "vin de paille". Après une longue fermentation alcoolique, le vin passe 18 mois en fûts de chêne. Il peut être stocké pendant 20 ans.