

DRINKS.

Domaine du Montet Quatuor Cuvée 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500491
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Vaud
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Suisse
Marque	Domaine du Montet
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	15 mois
Dégustation	Arômes intenses de cerises, de groseilles, d'épices douces, de bois noble et de tanins soyeux. Finale longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et 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	2018
-----------	------

En accord avec	volaille, pizzas & pâtes, porc, gibier
----------------	--

Description

L'emplacement des 4 ha du Domaine du Montet est déjà un peu spécial. Tout d'abord, il y a la commune de Bex, qui se niche dans la vallée du Rhône, au sud-est du lac Léman. Ici, à la frontière entre le canton de Vaud et le Valais - sur le bord nord-ouest des Alpes - s'ouvre un paysage particulier, qui n'est optimisé que par les vignobles. Il y a aussi les mines de sel locales, qui ont donné naissance à des mines et des exploitations à ciel ouvert aux abords de Bex. Les vignobles escarpés du Domaine du Montet sont situés sur le versant sud de l'imposante 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 atteint jusqu'à 35%. Ces caractéristiques uniques du terroir confèrent au Quatuor un caractère particulier. Le vin rouge de spécialité est assemblé à partir des cépages Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot. Après une macération de trois semaines, le vin passe ensuite 15 mois en fûts de chêne français. Le potentiel de stockage est de dix ans.