Charnu

LE PETIT BALLON

Domaine Montrose
Salamandre 2015

IGP CÔTES DE THONGUE

Domaine Montrose
Salamandre 2015

IGP CÔTES DE THONGUE

Charnu

SERVICE
17°C
CARAFAGE
1h

- Puissant
- Complexe
- Épicé
- Fruité
- Boisé
- Tannique

L'avis de Jean-Michel Deluc

Trois siècles d'histoire pour un Languedoc moderne. C'est une cuvée rare et limitée que je vous propose, issue majoritairement de cabernet sauvignon pour la puissance et la structure, et de syrah pour le fruité et la fraîcheur. Elle devrait facilement vous séduire, comme la cuvée « La Balade » que vous aviez adorée. « La Salamandre », emblème du domaine, nous parle de résistance au feu du soleil, mais également de terroir et de fruit. Gourmande et sérieuse à la fois.

Domaine Montrose

Le Domaine Montrose, dans la région du Languedoc, précisément sur les Côtes-de-Thongue à deux pas de la Méditerranée et de Pézenas, existe depuis 1701. Véritable terroir rempli de savoir-faire, c'est la famille Coste qui dirige les 80 hectares de vignes et qui perpétue une tradition vieille de 300 ans. Leur emblème familial est constitué de trois lézards, la salamandre, animal présent sur l'étiquette, est ici un rappel de leurs origines.

Languedoc 34120 Tourbes

PRIX ABONNÉ **13,50€** PRIX CONSTATÉ ~~16,00€~~

SERVICE 17°C

CARAFAGE 1 heure

À DÉGUSTER AVANT 2026

ACCORD PARFAIT Canard aux olives

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...

VIANDES
Viandes rouges et blanches grillées, petits gibiers, viandes froides, tartares, brochettes

LÉGUMES
Tian de légumes, spaghetti arrabiata

POISSONS

FROMAGES
Camembert, Brie, Pélardons, tommes de montagne

Détails

CÉPAGE(S)
Cabernet sauvignon, syrah

À DÉGUSTER AVANT
2026

CULTURE
Conventionnelle

ALCOOL
13,5 %

CONTENANCE
750 ml

Dégustation

ŒIL
Un tout début d'évolution pour la robe, mais jeune sur un ton violacé, avec beaucoup de profondeur.

NEZ
Le vin offre une trame très fruitée, myrtille, cassis, cerise, mais sur des senteurs de garrigue.

BOUCHE
L'attaque est charnue, fruitée et gourmande, puis le vin s'affine sur une trame fraîche et mentholée.

Prix imbattable pour les abonnés

Livraison offerte à partir de 6 bouteilles

4 à 8 jours de livraison

www.lepetitballon.com

FV_BA1_DEC18_SAL