

CHÂTEAU DE MONTFAUCON Baron Louis 2010

78,26\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	11,51\$
	Code produit	15251216
\$	Prix licencié	66.76\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
🕒	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Vallée du Rhône
📍	Sous-région	Rhône méridional
📁	Appellation	Lirac
🍇	Cépage(s)	Grenache 55 %
🍇	Cépage(s)	Cinsault 15 %
🍇	Cépage(s)	Syrah 15 %
🍇	Cépage(s)	Carignan 10 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Montfaucon se trouve face à Châteauneuf-du-Pape, de l'autre côté du Rhône. Nos vignes sont réparties entre Montfaucon et les deux communes avoisinantes, Roquemaure et St-Geniès-de-Comolas.

NOTES DE DÉGUSTATION

NOTES SUR LE PRODUIT

Nous rendons hommage au Baron Louis, l'ancêtre de la famille qui a restauré le château, avec cet élaboré cuvée issue de nos meilleures parcelles de vieilles vignes en appellation Lirac Cru. Le vin a la richesse des crus du Rhône Sud associée à la finesse et à l'élégance qui caractérisent les vins de Montfaucon.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Égrappage total. 14-18 jours de cuvaison avec co-fermentation de différents cépages, variant selon la maturité de chaque millésime. 80% de l'assemblage est élevé un an dans un à dix vieux fûts de vin, suivi d'une année supplémentaire de vieillissement en cuve béton. Mise en bouteille après un minimum de deux ans de vieillissement. Vieillissement en bouteille pendant au moins un an avant d'être libéré.

