

ETIQUETTE NOIRE

MONTLOBRE



La vigne fait le fruit, le terroir fait le vin : l'Etiquette Noire de Montlobre provient d'une sélection de nos meilleurs lots de Merlot. Cette cuvée porte le secret des grands terroirs et des grands Merlot : attendre la maturité optimale pour récolter.

Les sols pierreux d'anciennes défriches de garrigues sont idéaux pour y parvenir. Ces défriches de garrigues historiques font le caractère des vins de Montpellier, du Pic Saint-Loup à Aniane, grâce à des arômes et une puissance aux accents du Sud de la France.

The vine makes the fruit, the terroir makes the wine: the Etiquette Noire de Montlobre comes from a selection of our best batches of Merlot. This cuvée carries the secret of great terroirs and great Merlots: wait for optimal maturity to harvest.

The stony soils of old scrubland clearings are ideal for achieving this. These historic clearings of scrubland give the character of Montpellier wines, from Pic Saint-Loup to Aniane, thanks to aromas and power with accents of the South of France.

Cépage(s) <i>Grape variety(ies)</i>	100% Merlot	Alcool <i>Alcohol</i>	14% alc.
Appellation <i>Appellation</i>	IGP Pays d'Oc	Service <i>Service</i>	Entre 16° et 18°C <i>Between 16° and 18°C</i>
Sol <i>Soil</i>	Calcaire <i>Limestone</i>	Conservation <i>Ageing</i>	11 ans <i>11 ans</i>
Vinification <i>Vinification</i>	Sélection parmi nos meilleurs lots de Merlot, 3 jours de pré-fermentaire à froid, macération de 3 semaines en cuve béton avec une extraction très importante, FA en cuve béton, FM et élevage partiel à 35% en barriques et le reste élevé en cuve inox, pendant 12 mois. Assemblage en cuve et repos pendant 6 mois avant mise	<i>Selection from our best lots of Merlot, 3 days of cold pre-fermentation, maceration for 3 weeks in concrete vats with very high extraction, AF in concrete vats, MF and partial aging at 35% in barrels and the rest aged in stainless steel tank, for 12 months. Blend in vat and rest for 6 months before bottling</i>	
Note de dégustation <i>Tasting note</i>	Couleur rubis aux reflets violines, Nez intense et complexe : fruits des bois (mûres et myrtilles), arômes de cacao et de vanille, Bouche harmonieuse sur tannins soyeux, éventail aromatique allant des senteurs torréfiées aux arômes de fruits des bois	<i>Ruby color with purple reflections, Intense and complex nose: wild fruits (blackberries and blueberries), aromas of cocoa and vanilla, Harmonious palate with silky tannins, aromatic range ranging from roasted scents to aromas of forest fruits</i>	
Accords mets & vins <i>Food & wine</i>	Sur des plats en sauce crémeux, du chocolat et du fromage	<i>On dishes with creamy sauces, chocolate and cheese</i>	