

LA CHAPELLE

MONTLOBRE



La cuvée qui vous transporte directement dans La Chapelle de Montlobre et ses 300 ans d'histoire. Véritable hommage à cet édifice qui traverse les époques à l'image de ce vin.

Un vin de maison à l'assemblage de Merlot vendangés à pleine maturité. Un vin exigeant et doté d'une grande complexité aromatique, élevé sur le fruit et la rondeur de ce cépage emblématique.

C'est le vin idéal pour surprendre et se surprendre, une véritable pépite confidentielle !

The cuvée that takes you straight to La Chapelle de Montlobre and its 300 years of history. A real tribute to this building which spans the ages like this wine.

A house wine made from a blend of Merlot harvested at full maturity. A demanding wine with great aromatic complexity, aged on the fruit and roundness of this emblematic grape variety.

This is the ideal wine to surprise others and surprise yourself, a real confidential gem!

Cépage(s) <i>Grape variety(ies)</i>	90% Merlot, 10% Caberney-Sauvignon	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>	<i>Calcaire et graves</i> <i>Limestone and gravel soil</i>	Conservation <i>Ageing</i>	8 ans 8 ans
Vinification <i>Vinification</i>	3 jours de macération pré-fermentaire à froid, macération de 3 semaines, extraction modérée FA en cuve inox à 25°, élevage partiel copeaux en cuve inox pendant 8 mois puis assemblage en cuve, repos pendant 2 mois avant mise en bouteille	3 days of cold pre-fermentation maceration, maceration for 3 weeks, moderate AF extraction in stainless steel vats at 25°, partial maturation of wood chips in stainless steel vats for 8 months then blending in vats, rest for 2 months before bottling	
Note de dégustation <i>Tasting note</i>	Couleur pourpre aux reflets foncés, Nez aromatique sur des notes de fruits rouges bien mûrs, de réglisse et légères nuances de violette, Bouche onctueuse et longue sur une palette aromatique de fruits rouges et noirs, soutenue par des tannins veloutés	<i>Purple color with dark reflections, Aromatic nose with notes of ripe red fruits, licorice and slight nuances of violet, Smooth and long palate with an aromatic palette of red and black fruits, supported by velvety tannins</i>	
Accords mets & vins <i>Food & wine</i>	Le meilleur accord des repas réconfortant : risotto crémeux, gratins et fromages. On l'adore en bonne compagnie : longs repas de famille et chaleureuses soirées entre amis !	<i>The best comfort food pairing: creamy risotto, gratins and cheeses. We love it with good company: long family meals and warm evenings with friends!</i>	