

# SEPTEM QUERCUS

## MONTLOBRE



Progresser au rythme d'une seule récolte par an n'est pas facile. À Montlobre, pour y arriver, nous expérimentons chaque année et nous innovons autant à la cave qu'à la vigne.

Nous suivons minutieusement l'évolution de chaque fût et en fin d'élevage nous sélectionnons quelques fûts qui expriment un caractère très particulier du Merlot. Il est très surprenant de voir, verre à la main, que certains fûts subliment le vin dans une harmonie exceptionnelle.

Nous avons isolé pour le premier millésime de 2017, 7 fûts qui nous ont montré un potentiel remarquable et nous avons décidé de les mettre en bouteille dans une nouvelle cuvée : Septem Quercus.

*Progressing at the rate of just one harvest per year is not easy. At Montlobre, to achieve this, we experiment every year and innovate both in the cellar and in the vineyard.*

*We carefully follow the evolution of each barrel and at the end of aging we select a few barrels which express a very particular character of Merlot. It is very surprising to see, glass in hand, that certain barrels sublimate the wine in exceptional harmony.*

*For the first vintage of 2017, we isolated 7 barrels which showed us remarkable potential and we decided to bottle them in a new cuvée: Septem Quercus.*

<b>Cépage(s)</b> <i>Grape variety(ies)</i>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	<b>Alcool</b> <i>Alcohol</i>	14% alc.
<b>Appellation</b> <i>Appellation</i>	IGP Pays d'Oc	<b>Service</b> <i>Service</i>	Entre 16° et 18°C <i>Between 16° and 18°C</i>
<b>Sol</b> <i>Soil</i>	Calcaire <i>Limestone</i>	<b>Conservation</b> <i>Ageing</i>	13 ans <i>13 ans</i>
<b>Vinification</b> <i>Vinification</i>	Sélection de nos meilleurs Merlots et Cabernets, 3 jours de préfermentation à froid, macération de 3 semaine en cuve béton avec une extraction très importante : remontage, pigeage, infusion. FA en cuve béton, FM en barriques neuves, résélections des meilleurs fûts durant l'élevage de 18 mois, assemblage en cuve, repos, mise en bouteille, repos, commercialisation au bout de 24 mois	<i>Selection of our best Merlots and Cabernets, 3 days of cold pre-fermentation, maceration for 3 weeks in concrete vats with very significant extraction: pumping over, punching down, infusion. FA in concrete vats, MF in new barrels, reselection of the best barrels during aging for 18 months, blend in vats, rest, bottling, rest, on the market after 24 months</i>	
<b>Note de dégustation</b> <i>Tasting note</i>	<b>Couleur</b> rubis profonde aux reflets pourpres, <b>Nez</b> captivant avec une palette aromatique riche : cerise noire, cassis, <b>Bouche</b> veloutée aux tanins intégrés sur des notes de fruits à noyaux et poivre noir	<i>Deep ruby color with purple reflections, Captivating nose with a rich aromatic palette: black cherry, blackcurrant, Velvety palate with integrated tannins with notes of stone fruits and black pepper</i>	
<b>Accords</b> <i>Food &amp; wine</i>	Pour tous les instants d'exception	<i>For all exceptional moments</i>	