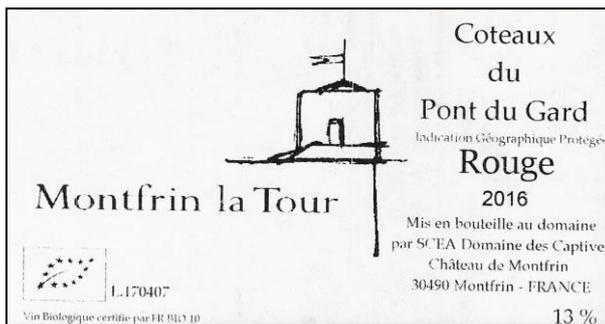


Coteaux du Pont Du Gard

Domaine Montfrin la Tour

Situation : Entre Languedoc et Provence, entre Rhône et Gardon, se dresse le petit village de Montfrin qui signifie « La montagne des bêtes sauvages » parce que les animaux fuyant les inondations du Rhône venaient s'y réfugier. Cette terre abrite aujourd'hui d'autres bêtes qui cultivent la vigne et l'olivier comme Jean-René de Fleurieu.

Encépagement : 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Cabernet Sauvignon



Terroir : Galets roulés sur argile.

Température de Service : 16 à 17°C

Maturité : A déguster sur la jeunesse du fruit

Observations : Le vin se dévoile avec un nez fin et subtile de réglisse et de violette, identitaire du cépage syrah dans cette région des côtes-du-Rhône méridionale. La bouche vient confirmer cette expression aromatique gourmande et solaire, dévoilant le cassis et la mûre, mais dans un registre étrangement aérien et digeste. Le travail du vigneron selon les principes biologiques confère à cette cuvée une buvabilité des plus plaisante. Une belle découverte !

Quelques accords : Lapin aux pruneaux, Escalope de veau saltimbocca...