

**CHÂTEAU MONTESQUIEU**  
Côtes du Roussillon AC  
**Maison Maurel Vedeau**  
Servian, France

**Provenance**

Côtes du Roussillon, Sud de la France

**Cépage(s)**

50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan

**Dégustation**

Robe: belle, aux reflets rouges

Bouquet: parfums de cassis, de myrtille, mêlé à des sensations de laurier, de muscade et de girofle

Palais: belle complexité, longueur en bouche, fraîcheur et finesse des tannins

**Spécificité(s)**

Vinification traditionnelle. Une partie de la cuvée est élevée en fût de chêne pendant 14 mois

**Température de service**

15 - 16° C

**Accords gastronomiques**

Côtes d'agneau au thym, grillades, côte de boeuf

**Durée de garde**

5-10 ans

**Herkunft**

Côtes du Roussillon, Südfrankreich

**Traubensorte(n)**

50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan

**Degustation**

Farbe: Schönes intensives Rot

Bouquet: Anflug von Cassis, Heidelbeeren, Lorbeer, Muskat und Gewürznelken

Gaumen: Komplex, frisch, feine Tannine, langer Abgang

**Eigenheit(en)**

Vinifizierung: Nach traditioneller Art, ein Teil wird während 14 Monaten im Barrique ausgebaut

**Trinktemperatur**

15 - 16° C

**Idealer Begleiter zu**

Lammkoteletts mit Thymian, Grilladen, Côte de boeuf

**Reifungspotential**

5-10 Jahre