

Domaine de Montrose, IGP Côtes de Thongue, Rosé 75cl

IGP Côtes de Thongue, France



Depuis 1550 notre famille est installée à Valros, petit village Languedocien, ou nous vivons encore aujourd'hui, plus précisément au Domaine Montrose. Nous sommes devenus une référence dans l'élaboration de rosés frais et aromatiques, façonnés dans un unique dessein : le partage. Une quête d'élégance et de convivialité, un travail minutieux du vignoble a? la cave, un nom prédestiné... Découvrez notre vin emblématique.

Since 1550, our family is established at Domaine Montrose, in the South of France.

TERROIR

terres blanches argilo-calcaires, terres brunes volcaniques et cailloutis villafranchiens (petits galets roulés).

White clay limestone, dark volcanic, and Villafranchian pebbles (small galets roulés)

WINEMAKING

chaque cépage et terroir sont vinifiés séparément. Les raisins sont égrappés avant une très courte macération ou un pressurage direct. Ensuite, les moûts sont clarifiés à froid avant de fermenter entre 15°et 18°C. Les vins (issus des différents cépages et terroirs) sont assemblés puis élevés en cuves inox et béton. Ils sont mis en bouteilles en hiver et au printemps.

Each grape variety and each terroir are vinified separately. Grapes are harvested at night to preserve freshness. They are destemmed before a short skin contact or direct pressing. Fermentation temperature is maintained between 15°C to 18°C (59°F to 64°F) to retain fruit aromas. Wines resulting from the different terroirs and grapes are blended after fermentation and then aged in stainless steel vats. Wine is bottled during winter and spring.

VARIETALS

Grenache noir 65%, Cabernet sauvignon
25%, Syrah 10%

13.5% VOL. % VOL.

Contains sulphites. Contains milk or milk-based products.

AGEING POTENTIAL

Enjoy all year long



TASTING

robe pâle. Nez de petits fruits rouges, d'agrumes. Une bouche tout en finesse, équilibrée, alliant rondeur et vivacité. C'est un vin de plaisir, élégant et frais. A boire jeune.

pale color. Nose of small red fruits and citrus. Full of finesse and very balanced on the palate, uniting roundness and vivacity. It's a wine made for pleasure—fresh and elegant. To be drunk young.

FOOD PAIRINGS

servir frais à l'apéritif. A table avec du poisson grillé (rouget, loup...), sushis, grillades de viande, salades.

serve chilled for apéritif. Or with grilled fish (red mullet, sea bass,...), sushi, barbecues or salads.

CLASSIC FOOD AND WINE PAIRINGS

Aperitif, Fish, White meat, Red meat, Poultry

REVIEWS AND AWARDS



87

"Medium deep rosé colour. Pure and youthful nose offering red berries, mild spice, ripe citrus and some floral notes. Light palate with generous young fruit and a crisp light finish with mild bitterness."

Andreas Larsson



90

ARGENT

Decanter World Wine Awards



91

"Youthful, pale pink appearance, very pure, with lifted red fruit of mandarin orange, and citrus zest aromas that carry through well to the palate. Medium bodied, with a nicely integrated textural component, and ample acidity to keep it fresh and vibrant on the palate. A moderately long, dry finish. Some lees aging lends volume and range. Produced from 85% Grenache, 15% Rolle."

The Tasting Panel



OR

Terre de vins

