

PHILIPPE MONTANIÉ



d'Or et d'Ange

VIN DE FRANCE
Vin blanc de macération



Vin Biologique
Certifié FR-BIO-10



Par cette cuvée 100 % Malvoisie, Philippe Montanié vous fait redécouvrir ce cépage, sur le fruit et tout en légèreté. Une rencontre authentique et surprenante qui vous offre un nouveau visage de notre terroir.

Cépages & Terroir

100 % Malvoisie (Bourboulenc)
Terrasse argilo-calcaire et schiste

Viticulture

3 ha de coteaux exposés sud plantés à 4 000 pieds/ha. Rendement : 10 hl/ha. Les vignes, âgées de plus de 100 ans, sont cultivées en Agriculture Biologique. Les traitements sont limités au maximum et les engrais sont uniquement organiques.

Vinification et élevage

Vendanges manuelles le 4 octobre 2020. Sélection au Terroir : Malvoisie. Tri et égrappage manuels, foulage aux pieds, macération pelliculaire de 25 jours à 15°, pigeage. Utilisation très limitée de produits oenologiques. Elevage 6 mois en fût de chêne français.

Dégustation

Robe dorée, vive et lumineuse. Au nez, poire, coing et noisettes laissent place à d'agréables senteurs minérales et de cire d'abeille. En bouche, ce vin est vif, rond, gras, souple et très frais. Bien équilibré par ses tanins légers et ses arômes subtils de poire et de vanille, suivis de notes boisées et minérales. Idéal à l'apéritif ou pour le plaisir de la dégustation, il accompagne des mets fins tels que du jambon braisé, de l'agneau au miel, des écrevisses et des fromages à pâtes dures (comté affiné, gouda). Servir à 10/12°C. Garde : 2 à 5 ans.

Château Gléon
F 11360 Durban-Corbières - FRANCE

Phone : +33 (0)4.68.48.28.25

Email : info@gleon-montanie.com

www.gleon-montanie.com

