

Domaine Montrose Salamandre

IGP Côtes de Thongue

Varieties: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah

Tasting Note: Tiefrote Farbe mit violetten Reflexen. Komplexe Nase von roten Früchten, Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Thymian, Minze. Ein reicher Wein mit eleganten Tanninen und einem anhaltenden Nachgeschmack.

Jedes Terroir wird separat vinifiziert. Lange Maischegärung (vier bis fünf Wochen) mit der traditionellen Methode des Abstichs des Tresterhutes. Während des gesamten Gärungsprozesses wird die Temperatur unter 30 C (86 F) gehalten. Die Weine werden am Ende des Winters gemischt und dann 18 Monate lang in französischen Eichenfässern gelagert, bevor sie in Flaschen abgefüllt werden.

ABV: 13%

Bottle: 75cl

< 8000 Flaschen

Awards: Decanter 91 & Jancis Robinson 17.5/20

