

A mon seul désir Blanc- Château de Montfrin

Vin de France 2022

Culture

Biologique

Cépages

100% Viognier

Service

11°

Alcool

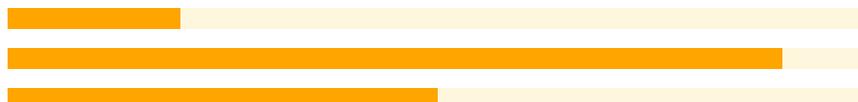
14%



Tes désirs sont des ordres.

Vaillants

Acidité
Onctuosité
Intensité



Boisé

Intense

Minéral

Service

L'accord parfait

Tarte au chèvre/miel.

Le contre-pied facile

Repas accompagné de viande blanche, comme le poulet.

Apogée Garde

2023 2026

Dégustation



Oeil

Jolie robe légèrement dorée.



Nez

Un nez complexe sur l'abricot, la pêche, un petit fruit exotique le tout sur un fond de vanille.



Bouche

Une bouche franche et pleine, un certain gras mais équilibrée par une belle fraîcheur.

Château de Montfrin

Idéalement situé sur les costières les plus orientales et les côtes les plus méridionales du Rhône, Château de Montfrin est un des rares à élaborer cinq appellations avec origine : Côtes du Rhône Village, Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Pays d'oc et Coteaux du Pont du Gard. Le domaine des Captives en est la structure dédiée à la viticulture, 3 vins dans 3 couleurs, issus d'une douzaine de cépages. Le style du domaine s'affine au fil du temps : des vins aériens, très peu ou pas du tout boisé où dominent le fruit et l'expression du terroir.

Région

Vallée du Rhône

