

Château MONTFIN

Par Jérôme ESTEVE



1 - L'Étang Danse - Rosé - 2025



<u>Origine</u>	Agriculture biologique
<u>Appellation</u>	Corbières
<u>Producteur</u>	Chateau Montfin
<u>Type</u>	Rosé
<u>Vinif. / Élevage</u>	Vendanges manuelles en cagettes. Macération pelliculaire dans le pressoir puis pressurage direct. Fermentation à basse température.
<u>Cépage</u>	55% Cinsault (40ans), 45% Grenache noir (15 ans).
<u>Robe</u>	Rose pâle, saumon, aux reflets abricot
<u>Nez</u>	Nez discret, notes fruitées de pêche et bonbon. des notes florales d'aubépine et une délicate pointe de caramel.
<u>Bouche</u>	Très fraîche en attaque qui s'épanouit sur des saveurs iodées, la finale assez longue s'achève sur des notes de pêches de vignes
<u>Accord</u>	Vin plaisir à déguster en apéritif ou sur des viandes grillées, des légumes farcis et des plats épicés sans excès (antillais).
<u>Degré</u>	12,5°
<u>Tarif</u>	11 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

2- Sur Pilotis - Blanc - 2025



<u>Origine</u>	Agriculture biologique
<u>Appellation</u>	Corbières
<u>Producteur</u>	Chateau Montfin
<u>Type</u>	Blanc
<u>Vinif. / Élevage</u>	Stockage la nuit à 5° C afin de préserver la fraîcheur des raisins. Macération pelliculaire dans le pressoir. Pressurage direct. Fermentation basse température. Élevage sur lies en cuve avec bâtonnage régulier.
<u>Cépage</u>	20% grenache blanc (15 ans), 20% roussanne (40 ans), 20% vermentino (15 ans), 20% Clairette (15 ans), 20% Maccabeu (15 ans).
<u>Robe</u>	Brillante,
<u>Nez</u>	Discret en premier nez, Citron, Pamplemousse, second nez plus expressif, fruits secs (amande, noix de cajou)
<u>Bouche</u>	Fraîcheur, vivacité, rondeur et légère amertume en fin de bouche.
<u>Accord</u>	Apéritif, poissons grillés rôtis ou poêlés, fruits de mer.
<u>Degré</u>	12,5°
<u>Tarif</u>	11 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

3 - Saint-Jacques - Blanc - 2025



<u>Origine</u>	Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer une agriculture du vivant.
<u>Appellation</u>	Corbières
<u>Producteur</u>	Château Montfin
<u>Type</u>	Blanc
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges manuelles en cagettes. Macération pelliculaire dans le pressoir puis pressurage direct. Fermentation basse température en barrique et en amphore pour la Roussanne. Élevage de 4 mois sur lies en barrique et en amphore avec batonnage régulier.
<u>Cépage</u>	70% Roussanne (40 ans), 25% Grenache blanc (40 ans), 5% Vermentino (15 ans).
<u>Robe</u>	Or pâle
<u>Nez</u>	Nez: Intense, mentholé à dominante de fleurs blanches, de cire d'abeille, très légèrement vanillé
<u>Bouche</u>	Ample, gras, belle longueur. notes d'abricots acidulées. acidité agréable
<u>Accord</u>	Salade de Saint-Jacques poêlées au beurre d'agrumes, volaille de bresse aux morilles, turbot rôti au citron vert, fromages.
<u>Degré</u>	12,5°
<u>Tarif</u>	17 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

4 - À Nulle Autre Pareille - Vin Orange - 2022



<u>Origine</u>	Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer une agriculture du vivant.
<u>Appellation</u>	Corbières
<u>Producteur</u>	Chateau Montfin
<u>Type</u>	Vin orange
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges manuelles en cagettes. Transport de la vendange en camion frigorifique et stockage la nuit à 5° C afin de préserver la fraîcheur des raisins. Vinification en macération carbonique. Élevage en Amphore (75%) et 6 mois en barriques (25%). Vin orange.
<u>Cépage</u>	80% Roussanne (40 ans), 20% Macabeu (15 ans).
<u>Robe</u>	Ambrée
<u>Nez</u>	Très présent . Complexe et fin avec des notes d'écorces d'agrumes et quetsche. Fruits à coque. Légère réduction
<u>Bouche</u>	Ronde en attaque sur des saveurs épicées, une pointe un peu "pétrole", un peu d'amertume en finale..
<u>Accord</u>	Foie gras de canard mi-cuit, fromage de brebis, charcuterie.
<u>Degré</u>	-
<u>Tarif</u>	17 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

5 - Sur Pilotis - Rouge - 2025



<u>Origine</u>	Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer une agriculture du vivant.
<u>Appellation</u>	Corbières
<u>Producteur</u>	Chateau Montfin
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges manuelles en cagettes, encuvage par gravité, vinification traditionnelle sans SO2 ajouté par cépage séparé et vinification en macération carbonique de la syrah.
<u>Cépage</u>	50% Carignan (60 ans), 35% Cinsault (10 ans), 10% Grenache (10 ans), 5% Syrah (20 ans).
<u>Robe</u>	Rouge grenat sombre aux reflets violacés.
<u>Nez</u>	Intense à dominante de petits fruits (groseille, framboise, cassis) et d'épices douces.
<u>Bouche</u>	Fraîche en attaque avec un joli fruit. tanins souples.
<u>Accord</u>	En apéritif ou sur des viandes grillées, des légumes farcis et des plats épicés.
<u>Degré</u>	13°
<u>Tarif</u>	11 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

6 - Vincent - Rouge - 2024



<u>Origine</u>	Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer une agriculture du vivant.
<u>Appellation</u>	Corbières
<u>Producteur</u>	Chateau Montfin
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges manuelles en cagettes. Vinification Encuvage par gravité, vinification traditionnelle sans sulfites par cépage séparé, élevage en cuve court et mise en bouteille sans sulfites ajoutés.
<u>Cépage</u>	70% Grenache (40 ans), 30% Carignan (70 ans).
<u>Robe</u>	Rubis foncé
<u>Nez</u>	Arômes de fruits rouges et noir (groseille, framboise)
<u>Bouche</u>	Puissante, gourmande, légère réglisse. Tanins fondus, finale assez longue
<u>Accord</u>	Rôti de bœuf en croûte, magret de canard grillé aux aïelles.
<u>Degré</u>	13°
<u>Tarif</u>	15,50 € (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation

7 - L'Une - Rouge - 2022



<u>Origine</u>	Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer une agriculture du vivant.
<u>Appellation</u>	Corbières
<u>Producteur</u>	Chateau Montfin
<u>Type</u>	Rouge
<u>Vinif. / Elevage</u>	Vendanges manuelles en cagettes de 10kg, tri sélectif et encuvage par gravité, vinification traditionnelle simultanée des deux cépages sans sulfites ajoutés. Cuvaison longue, élevage total en amphore en grès pendant 18 mois.
<u>Cépage</u>	60% Carignan (70 ans), 40% Grenache (50 ans)
<u>Robe</u>	Intense à reflets pourpres.
<u>Nez</u>	Expressif et fin avec des notes de mûre, cassis, groseille,
<u>Bouche</u>	Ronde en attaque avec des tanins présents mais doux beaucoup de matière, notes de kirsch en finale
<u>Accord</u>	Pintade forestière aux truffes des Corbières.
<u>Degré</u>	14,5°
<u>Tarif</u>	35€ (*)

(*) Prix à la propriété, à la bouteille et à la date de la dégustation