

Clos Del Rey

Julien Montagné



	<p style="text-align: center;">1- Le Sabina Blanc– Cote du Roussillon Blanc - 2022</p> <p><u>Appellation</u> Côtes du Roussillon</p> <p><u>Type</u> Blanc sec</p> <p><u>Elevage</u> Terroirs marnes schisteuses et calcaires, vendange manuelle, pressurage pneumatique, élevé sur lies fines en cuve inox, mise en bouteille au printemps</p> <p><u>Cépage</u> 66% Grenache gris et 33% grenache blanc</p> <p><u>Robe</u> Jaune clair</p> <p><u>Nez</u> 1^{er} nez : fraîcheur, fruits à chaire blanche 2d nez : poire, minéralité</p> <p><u>Bouche</u> Acidité, beurre frais, belle tension en bouche, agrumes</p> <p><u>Accord</u> Charcuterie, fromage, fruits de mer, tartare de poisson</p> <p><u>Degré</u> 13,5%</p> <p><u>Tarif</u> 9€90</p>
	<p style="text-align: center;">2 - Le Sabina Rouge – Maury - 2021</p> <p><u>Appellation</u> Maury</p> <p><u>Type</u> Rouge</p> <p><u>Elevage</u> Vignes de grenache et carignan âgées de 50 ans sur sols de schiste, vignes de syrah de 15 ans sur sols de marne, vendange manuelle, fermentation avec contrôle de température, macération de 2 semaines, élevage 9 mois en cuve béton</p> <p><u>Cépage</u> 65% Grenache noir, 25% Syrah et 10% Carignan</p> <p><u>Robe</u> Rouge intense</p> <p><u>Nez</u> 1^{er} nez : fruits noirs 2d nez : -</p> <p><u>Bouche</u> Mûres, cassis, belle longueur</p> <p><u>Accord</u> Viandes rouge et agneau, plats mijotés</p> <p><u>Degré</u> 14,5 %</p> <p><u>Tarif</u> 9€90</p>
	<p style="text-align: center;">3 - La Noia – Cotes Catalanes - 2021</p> <p><u>Appellation</u> Côtes Catalanes</p> <p><u>Type</u> Rouge</p> <p><u>Elevage</u> Vignes de plus de 30ans sur plateau calcaire, vendange manuelle, fermentation macération entre 3 et 4 semaines, élevage 12 mois en cuve béton</p> <p><u>Cépage</u> Grenache noir</p> <p><u>Robe</u> Noir</p> <p><u>Nez</u> 1^{er} nez : cuir, soufre léger ; 2ème nez : -</p> <p><u>Bouche</u> Tanin crayeux, finale fraîche</p> <p><u>Accord</u> Viandes rouges</p> <p><u>Degré</u> 14,5%</p> <p><u>Tarif</u> 16€</p>

4 - L'Episcata – Cotes Catalanes - 2021



<u>Appellation</u>	Côtes Catalanes
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Vignes âgées de plus de 50 ans sur des sols de marne schisteuse dans vallon calcaire, vendange manuelle, fermentation avec contrôle des températures, macération environ 3 semaines avec 1 pigeage par jour pendant la fermentation, élevage 12 mois en cuve béton
<u>Cépage</u>	Grenache noir
<u>Robe</u>	Rouge sombre avec reflet violacé
<u>Nez</u>	1er nez : réglisse 2ème nez : garrigues, fruits noirs
<u>Bouche</u>	Notes de torrèfaction, fruits noirs, bouche tenue
<u>Accord</u>	Viandes rouges
<u>Degré</u>	14,5%
<u>Tarif</u>	15€

5 - L'Aragone – Cotes Catalanes - 2021



<u>Appellation</u>	Côtes Catalanes
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Vignes sur sols de schistes noirs et sur coteaux exposés nord-est (mono parcellaire), fermentation avec contrôle température, macération 3 semaines, élevage 12 mois en cuve béton
<u>Cépage</u>	Carignan
<u>Robe</u>	Rouge très foncé
<u>Nez</u>	1er nez : fruits rouges 2ème nez :
<u>Bouche</u>	Tanin présent, bouche pleine
<u>Accord</u>	Viandes rouges, plats mijotés
<u>Degré</u>	14,5%
<u>Tarif</u>	15€

6 - Clos Del Rey – Côtes du Roussillon village - 2020

<u>Appellation</u>	Côtes du Roussillon village
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Vignes âgées de 120 ans sur des sols caillouteux argilo calcaire à résidus ferriques, vendange manuelle en cagette, fermentation naturelle avec levure indigènes, 1 pigeage par jour pendant la fermentation alcoolique, macération de 25 à 35 jours, élevage en foudre de chêne français pendant 18 mois.
<u>Cépage</u>	60% Carignan, 40% Grenache noir
<u>Robe</u>	Rouge intense
<u>Nez</u>	1er nez : garrigue, fruits noirs 2ème nez :
<u>Bouche</u>	Velouté, tanins bien enrobés
<u>Accord</u>	Côte de boeuf
<u>Degré</u>	14,5%
<u>Tarif</u>	27€

7 - La Masia – Maury Grenat vin doux naturel - 2021

<u>Appellation</u>	Maury Grenat
<u>Type</u>	Vin doux naturel
<u>Elevage</u>	Vieilles vignes Grenache sur marnes schisteuses noires, élevage 12 mois en cuve béton
<u>Cépage</u>	Vieille vigne Grenache
<u>Robe</u>	Rouge intense
<u>Nez</u>	1er nez : cerise 2ème nez :
<u>Bouche</u>	Dense, fruits noirs
<u>Accord</u>	Fromage à pâtes persillées, chocolat, dessert
<u>Degré</u>	16 %
<u>Tarif</u>	19€