

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

MAISON LE BRETON Montlobre La Chapelle

Couleur : Rouge

Cépages : Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Millésime : 2021

Prix public indicatif au caveau : 12,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Calcaire

Vinification : Traditionnelle et vegan.

Rendement : 40 hl/ha

Nombre de bouteilles : 90 000

Élevage : Inox

Méthode de culture : Haute Valeur Environnementale

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Pourpre aux reflets foncés.

Nez : Exhale des senteurs de fruits rouges bien mûrs et de réglisse.

Bouche : Très onctueuse, longue avec une palette aromatique de fruits rouges et noirs soutenue par du poivre doux et un fumé très léger.

SERVICE

Température : 14/15°C

Accords mets et vins : Risotto et butternut légumes, fromages, chocolat.

Conditionnement : 75 cl



MAISON LE BRETON - 34980 COMBAILLAUX

+33 (0)4 67 67 04 04 - info@blb-vignobles.com - www.maison-le-breton.com/fr