

DOMAINE



Cuvée Dantès 2023

AOC ST CHINIAN



Dantès, notre cuvée d'exception, est un assemblage de nos meilleures parcelles du vignoble.

Syrah 80 % et Grenache 20 %
30hl/ha. Sélection parcellaire

La vinification est traditionnelle sur une durée de macération de 1 mois. La fermentation malolactique est faite sous marc pour conserver une couleur plus intense et permettre une meilleure extraction des tannins.

Vin élevé en barrique neuve 6 mois suivi d'un élevage cuve inox pendant 6 mois.

Ce vin à la robe pourpre foncé dévoile un nez intense et complexe avec des notes de fruits mûrs, noir, poivrées et épiciées. La dégustation met en évidence une très belle attaque douce et complexe avec des arômes d'épices de garrigue et de petits fruits noirs. Porté par des tanins fins et soyeux, le palais se révèle dense et puissant.

Ce vin s'accordera avec les gibiers, les viandes grillées ou en sauce ainsi que des fromages à pâte molle.

Nb de Bouteilles: Numérotés 0.75L
Conditionnement : 1000
14.%vol

EARL DOMAINE MONT CABREL
34460 CAZEDARNES – Tél 06.85.60.85.48
montcabrel@orange.fr

