

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 épicées. 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 MONTCABREL  
34460 CAZEDARNES – Tél 06.85.60.85.48  
[montcabrel@orange.fr](mailto:montcabrel@orange.fr)

