

# Château Montauriol Tradition

---

Dominé par la négrette, ce vin offre de la robe à la bouche un plaisir sensoriel sans conteste. Profond et brillant, fin et captivant, gourmand où se distinguent des senteurs de myrtille et de framboise, ce vin est généreux en plus d'être doté de tannins souples et suaves avec une finale bien caractérisée par la négrette. Vous y distinguerez aussi quelques subtiles notes épicées et florales.



Producteur: Grand Terroir Sud Ouest  
Pays: France  
Région: Sud-Ouest  
Appellation: Fronton  
Millésime(s): 2016  
Cépage(s): Négrette  
Format: 750 ml  
Taux d'alcool: 13.0%  
Taux de sucre: 2.5 g/L  
Code S.A.Q.: 914127  
Statut S.A.Q.: Spécialité par lot  
Prix (particulier): 15.50\$  
Prix (licencié): 13.48\$  
Disponibilité: Disponible

### Type de sol

La plaine au sol argileux, croupe vallonnée avec graviers argileux à forte teneur en oxydes de fer et galets.

### Viticulture

Amendements organiques d'origine végétale compostés. Aucun désherbant résiduaire n'est utilisé.

### Élevage

18 mois en cuve, assemblage, puis embouteillé 2 mois plus tard. 6 mois en bouteille avant sa mise en marché.

### Vinification

Les parcelles sont vinifiées séparément. Les fermentations sont naturelles (levures indigènes) et sont effectuées en cuves à température contrôlée, avec délestages et micro-oxygénation.

### Commentaires de dégustation

Dominé par la négrette, ce vin offre de la robe à la bouche un plaisir sensoriel sans conteste. Profond et brillant, fin et captivant, gourmand où se distinguent des senteurs de myrtille et de framboise, ce vin est généreux en plus d'être doté de tannins souples et suaves avec une finale bien caractérisée par la négrette. Vous y distinguerez aussi quelques subtiles notes épicées et florales.

### Accords vins et mets

Il s'appréciera avec les grillades de viandes blanches telles que le porc en sauce aux fruits rouges, les filets de poulets grillés aux olives et tomates, les pâtes au pesto rouge et le confit de canard. Agréable avec le fromage Oka et Rustique.

### Pour un meilleur service

Servir entre 15 et 16°C.

### Temps de garde suggéré

Prêt à boire.

### Presse et notoriété

Médaille d'Or au Concours Agricole de Paris. 1\* au guide Hachette.

---

# Grand Terroir Sud Ouest

## Grand Terroir Sud Ouest

### FRANCE



C'est à Montauban, au cœur du Sud-Ouest authentique, que Grand Terroir Sud Ouest source ces vins, des « classiques du Sud Ouest » aux crus les plus rares. Ils organisent sur place la logistique grâce avec un système complètement intégré et un entrepôt de stockage. À Sérignan, ils gèrent les finances, le marketing et les ventes car Grand Terroir Sud Ouest est plus qu'un simple négociant en vins. Ils proposent plus qu'un produit, leur souhait est de suivre les clients et de leur faire vivre une expérience.

---

4307 St-Hubert, Montréal - Québec - Canada H2J 2W6  
514.931.9645

info@vinsaoc.ca // www.vinsaoc.ca