



Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

L'Insolite AOC MONTAGNE SAINT EMILION



Appellation : Montagne Saint Emilion

Couleur : Rouge

Production : 7 300 bouteilles

Sols : Argilo-calcaire

Age de la vigne : 30 ans

Encépagement : 85% Merlots 15% Cabernets Sauvignons

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot simple et Guyot double

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la Vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves thermo régulées. Un passage en barrique permet d'obtenir une large gamme de composés aromatiques

Garde : 8 à 12 ans suivant les millésimes

Note de dégustation : Robe Carmin aux reflets incarnadins. Le nez est expressif sur des arômes de raisins secs, de cassis frais et de rose séchée. En bouche, des notes de noix fraîches et de cerise griotte sont perceptibles

Accords mets et Vins : Charcuterie, Terrine de poisson, viandes rouges, cuisses de canard, carré d'agneau Fromage (brie, ont l'évêque, roquefort), soufflé au chocolat.

