



DOMAINE MONBLANC

FAMILLE SAINT-ORENS

MADIRAN

"METAMORPHOSE"

100% TANNAT

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid, puis pigeage durant la fermentation afin d'extraire délicatement les tanins les plus fins.

Elevage: La moitié de cette cuvée est élevée en jarres durant 6 mois, ce qui lui apporte minéralité, droiture et respect du fruit. L'autre moitié, est élevée en fûts de chêne, qui lui apporteront rondeur et complexité. Les deux parties sont assemblées au bout d'une année d'élevage.

Dégustation: La robe est pourpre sombre.

Au nez, on retrouve tout de suite les arômes tant appréciés de Tannat, la cerise noire et le cassis. Le nez est fin, sur la fraîcheur, avec des notes d'épices douces et de menthol.

A la dégustation, la bouche est gourmande, ample avec une matière mûre et dense. Le fruit est bien présent, complété par la tension, un trait de minéralité et un boisé discret.

On aime ce vin pour son intensité et sa gourmandise.

Accords mets et vins:

Il sera très apprécié une fois accompagné de plats à son image: intenses, légèrement épicés. Il se mariera également à des charcuteries ou fromages aux goûts profonds.





DOMAINE MONBLANC

FAMILLE SAINT-ORENS

PACHERENC DU VIC-BILH SEC "EMERGENCE"

100% PETIT-MANSENG



Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Pressurage direct et stabulation à froid durant 10 jours afin d'exalter un maximum d'arômes. Pour la fermentation, la moitié se dirigera vers les jarres, et l'autre moitié vers de fûts de chêne.

Elevage: Après la fermentation, la moitié sera élevée sur lies en jarre et l'autre en fûts de chêne sur lies fines avec bâtonnage régulier.

Dégustation: La robe est claire et brillante.

Le nez est intense et frais, agréable par ses notes d'agrumes zestés et de fruits blancs mûrs.

La bouche est droite, vive et tendue. Sur le fil de cette acidité, on se dirige vers des notes exotiques, voire florales. La fraîcheur est contrebalancée par la gourmandise du petit-manseng et sa pointe d'élevage légèrement vanillée.

On aime ce vin pour sa droiture, son équilibre et sa gourmandise.

Accords mets et vins: N'hésitez pas à le servir tempéré (10-12°C), il révélera toute sa gourmandise, ses notes plus exotiques et son onctuosité.

Pour un apéritif, viandes blanches en sauce, poissons et Saint-Jacques grillées ou fromages.



DOMAINE MONBLANC

FAMILLE SAINT-ORENS

PACHERENC DU VIC-BILH DOUX " L'ENVOLEE"

CÉPAGES: 90% PETIT-MANSENG, 10% GROS-MANSENG

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Vendanges tardives. Pressurage direct, et stabulation à froid durant 10 jours afin d'exalter un maximum d'arômes. Fermentation en fûts de chêne.

Elevage: Elevage en fûts de chêne durant 8 mois

Dégustation: La robe est or clair.

Les premiers arômes, au nez, sont floraux, des touches de coing frais et de miel.

En bouche, l'attaque est fraîche et vive. Elle laisse ensuite sa place à de la douceur agrémentée de touches de jeunes fruits juteux et de délicates notes de fruits exotiques.

On aime ce vin pour sa fraîcheur et sa douceur.

Accords mets et vins: Se boit frais (9-10°C). Son équilibre, sa tension et son expression aromatique en font un vin qui accompagnera avec excellence vos apéritifs, fromages et desserts.

