Le Petit Baron

par BARON DE MONTFAUCON

2017 Vin de France

MILLÉSIME :

Le millésime 2017 offre des vins d'une intensité remarquable en raison des très faibles rendements.
Le printemps était frais et la chaleur est arrivée subitement au moment de la floraison de Grenache, entrainant une importante coulure. L'été secret chaud a accéléré les maturations - les vendanges ont commencé le 14 août! L'absence de pluie de mi-juin à fin septembre a eu pour effet une baisse des rendement de 40%.
La recompense est la qualité exceptionnelle de ce millésime 2017!

INSPIRATION :

Depuis 1315, la Baronnie de Montfaucon est citée fief de la couronne de France. Le jeune héritier du Baron était communément appelé « Le Petit Baron ». A son image le vin est élégant et jovial, il vous accompagnera honorablement en toutes occasions. Elaboré pour refléter les caractéristiques du millésime, le vin vous enchantera par son fruité éclatant.
Dessin par François-Odon de Pins.

CÉPAGES :

25% Carignan, 25% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Éraflage total. Cuvaison de huit jours afin de produire un vin fruité aux tannins légers. Mis en bouteille après 18 mois d'élevage en cuve béton.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce « simple » vin de France… issu des nos vignes sur les bords du Rhône est définitivement un vin qui dépasse les attentes! L'intensité et rondeur charmant des 2017 sont bien présents. Le nez est expressif sur les notes des fruits rouges et zan. La bouche est gourmande et delicate. Le mélange des saveurs des noyaux de cerises, cassis, mûre et coulis des fruits rouges est bien équilibré.
Très élégant… Un vrai petit Baron !

SUGGESTIONS :

Plateau de charcuteries et pâtés
BBQ ribs, steak tartare
Pizza, pâtes à la sauce tomate - relevée ou pas!!

SVBM - 30150 MONTFAUCON - FRANCE