

Nos Vins blancs

Premières terrasses blanc sec

Cépages : 1 00% Chardonnay

Un nez complexe de fruits secs, des notes résinées, beurrées, briochées et florales.

Une bouche ample et fraîche. Rondeur, puissance et équilibre caractérisent cette première vinification du tout dernier cépage planté au domaine. A boire sur un poisson en sauce, des fruits de mer.

Prestige blanc sec

Cépage : 1 00% Sauvignon

Une robe jaune pâle aux reflets verts, en nez, la poire et les agrumes dominant ; Après une attaque ronde et pleine de fruits, les arômes du Sauvignon s'expriment dans une finale rafraîchissante.

A servir entre 6° et 8°. Idéal pour accompagner vos poissons, mais aussi fromages à pâte ou une raclette.

1^{er} prix au concours des vins du Sud-Ouest de Castelsarrasin 2007

Prestige blanc doux

Cépage : 1 00% Sauvignon

Une robe jaune pâle aux reflets verts, onctueux en bouche, aromatique et frais ; des notes de fruits de nos vergers en nez comme en bouche et surtout un parfait équilibre.

A servir entre 8 et 9°. Se déguste à l'apéritif et accompagne tous vos desserts.

1^{er} prix au concours des vins du Sud-Ouest de Castelsarrasin 2007

Alice

Cépage : 1 00% Sauvignon

Une robe à la couleur jaune dorée légèrement ambrée, un nez intense de fruits secs, de fleurs, de miel à la fois fin et puissant. En bouche, c'est une explosion de saveurs et d'arômes subtils. La finale est toute en douceur pour ce vin doux de haute volée

A déguster à l'apéritif, avec un foie gras, il s'exprimera aussi avec un fromage puissant.

Pour la petite histoire Alice 2003 a été conçue en 2002

Coup de cœur «Hachette 2005» (page 1150)

Dernières terrasses blanc doux

Cépage : 1 00% Chardonnay

Une robe aux reflets paillés, des notes de fruits secs, légèrement beurré, onctueux et rond en bouche avec une bonne acidité lui donnant fraîcheur et douceur. Idéal pour l'apéritif mais aussi sur un Roquefort ou un dessert chocolaté.

Nos Vins rouges

Louise

Cépages : 40% Cabernet franc, 60% Tannat

Une robe rubis pourpre, un nez de fruits noirs cassis, un bouquet complexe de fruits à l'alcool. Concentré, puissant, tout en longueur, cette cuvée augure de nos plus grands espoirs.

A boire sur tout type de plats même épicés. 1 étoile au guide Hachette des vins 2006 (page 1166)

Prestige

Cépages : 40% Cabernet franc, 30% Syrah, 30% Merlot

Une robe cerise, un nez de fruits des bois. En bouche, cette cuvée se distingue par son équilibre harmonieux.

A boire dès maintenant. 1^{er} prix au concours des vins du Sud-Ouest de Castelsarrasin 2007

Tradition

Cépages : 50% Cabernet franc, 10% Syrah, 40% Tannat, élevé en fût de chêne

Une couleur pourpre et profonde, un nez de fruit sur-mûri, des notes grillées, torréfiées, vanillées, une bouche longue et puissante, un excellent millésime à vieillir.

Accompagnera merveilleusement gibiers et plats du Sud-Ouest.

«M» de Montels

Cépages : 95% Tannat 5% Cabernet franc

Une robe pourpre violacée, des notes de fruits très mûrs ; légèrement grillés, en bouche, puissant et concentré, ce vin au très faible rendement à l'hectare, exprime sa générosité tout en mariant puissance tannique et finesse en finale.

Le vin de garde!

Privilage Cabernet franc

Cépage : 1 00% Cabernet Franc

Ce Cabernet issu de nos plus vieilles vignes méritait bien sa cuvée! A servir même frais, rond et fruits frais. Une réussite!

Nos Vins rosés

Prestige

Cépages : 50% Cabernet, 50% Syrah

Une robe grenadine, un nez de fruits des bois une bouche onctueuse et fraîche, légèrement épicée, accompagne idéalement viandes et poissons grillés ainsi que les traditionnels plats d'été.

1^{er} prix au concours des vins du Sud-Ouest de Castelsarrasin 2007

Privilage doux

Cépages : 1 00% Cabernet franc

Le Cabernet franc s'exprime pleinement sur ce type de cuvée ; c'est un beau rosé de saignée vinifié sur le fruit.

En nez comme en bouche, le fruit domine. Sa finale tout en douceur en fait un rosé atypique pouvant se marier à la fois avec une cuisine exotique,

un dessert ou encore à l'apéritif.

Montels Notre méthode traditionnelle

Blancs de Blancs Brut

Cépages : 1 00% Chardonnay

Des « Bulles » à Montels, pourquoi pas ?

La vinification est la même qu'en champagne ; deux fermentations, un vieillissement de dix mois en bouteille donnent un an après un vin élégant, frais, plein de fruits, capable d'être le seul vin d'une soirée festive!

Infos

Ouverture du chai

Tous les jours,

de 9h à 12h et de 14h à 19h.

(Sauf dimanche et jours fériés)

Pour toutes vos commandes, nous consulter, nous nous ferons un plaisir de répondre au mieux à vos demandes.

Tél : 05.63.31.02.82

Le domaine est situé entre Montauban et Caussade, à 2 km d'Albias.

DÉGUSTATION & VENTE AU DOMAINE