CHÂTEAU LA MOUTTE

TORPEZ
À SAINT-TROPEZ
DEPUIS 1908

AOP CÔTES DE PROVENCE - MILLÉSIME 2015

DE LA COUPE AUX LÈVRES

L'expression du Grenache majoritaire sur un grand terroir.

CÉPAGES

Grenache 70%, Mourvèdre 15%, Syrah 10%, Carignan 5%

TERROIR

L'unité des gneiss orientaux constitue le massif de Saint-Tropez avec un mélange de gneiss et d'arènes granitiques. Le Château en pente douce est face à la mer.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge cerise noire. Le nez est kirshé avec des arômes de fruits noirs épicés. La bouche est souple, avec du volume et des tanins présents, et une belle fraîcheur. Vin de très belle expression avec un potentiel de garde de 5 à 8 ans.

SINGULARITÉ

Ce Château fut la propriété du dernier chef du gouvernement de Napoléon III, Émile Ollivier qui fut marié à la fille de Franz Liszt. Le vignoble s'inscrit dans la proximité avec un espace naturel d'une qualité biologique et paysagère exceptionnelle. En écho au génie de ce lieu, les deux vins, rosé et rouge, offrent un festival de notes olfactives et de saveurs inégalées.

ÉLABORATION - VINIFICATION

Macération de quatre semaines avec une extraction douce et un élevage de 18 mois.

SERVICE – ACCORDS METS ET VINS

Service entre 15° à 17° sur : pigeon à la provençale, souris d'agneau aux herbes de la garrigue, lapin à la sarriette, moelleux au chocolat coulis mangue et passion.