

# Château de Montfaucon

## LA CÔTE CÔTES DU RHÔNE - 2021



### MILLÉSIME

Le millésime 2021 de Montfaucon se caractérise par sa fraîcheur et sa finesse. Nous en sommes heureux et soulagés, après quatre faibles récoltes. Cette année, nous avons en effet été épargnés par les catastrophes climatiques qui ont touché plusieurs régions viticoles de France.

2021 est également notre premier millésime certifié BIO, à la suite d'une période de conversion qui avait débuté en 2018.

### INSPIRATION

La Côte fait référence à l'histoire des Côtes du Rhône. Dès le XIII siècle, un découpage administratif rassemblait un territoire de neuf communes, dont Montfaucon, autour de Roquemaure et de son important port fluvial. Ce territoire, reconnu pour la qualité des ces vins depuis l'antiquité, se situait exclusivement sur la rive droite. On l'appelait alors, au singulier, « La Côte du Rhône. »

La cuvée « La Côte » est issue des petits rendements de nos vieilles vignes de Côtes du Rhône, situées sur les terroirs historique de La Côte. Son essence repose sur l'équilibre et la diversité des cépages rhodaniens qui la composent.

### SOL

Sols sableux avec éboulis calcaires.

### CÉPAGES

50 % Grenache, 20 % Syrah, 15 % Carignan, 10 % Cinsault, 5 % Counoise.  
Vignes âgées en moyenne de 50 ans.

### VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Éraflage total, macération et co-fermentation des cépages pendant 10 à 12 jours.  
Élevage de 20 mois en cuve béton, précédant la mise en bouteille.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Des arômes de mûre et de cassis avec des notes d'épices. Le palais est gouleyant et savoureux avec des tannins fins.

### SUGGESTIONS

Pintade rôtie à l'estragon, sauce aux échalotes.  
Vitello tonato.  
Ratatouille.

### PRESSE

Millésime 2021 : Decanter WWA Bronze – 88 pts  
2020 : Decanter WWA 2023 – Bronze  
2018 : Guide Hachette – \*\*, Wine Spectator – 89 pts  
2017 : Wine Advocate/Parker – 90 pts, Wine Spectator – 88 pts, Bettane & Desseuve – *Prix-Plaisir* argent

Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

