

Château de Montfaucon

LIRAC ROSÉ - 2024



MILLÉSIME

L'année 2024 a été très compliquée pour l'ensemble du vignoble français, marquée par une succession d'événements climatiques hors normes.

À Montfaucon, nous avons connu de nombreuses pluies et un printemps aux accents tropicaux. Ces conditions ont favorisé l'installation du mildiou. Malgré une lutte acharnée dans les vignes, ce champignon vorace a décimé une grande partie de notre récolte. Les pertes dépassent 50 %.

On se console toutefois avec la qualité des vins, qui présentent beaucoup de fraîcheur, un fruit éclatant et des équilibres très intéressants.

INSPIRATION

Nos beaux terroirs de Lirac se prêtent parfaitement à l'élaboration d'un rosé de gastronomie, dans l'esprit des rouges clairs.

C'est un rosé de macération, avec une belle tension.

SOL

Sable et calcaire.

CÉPAGES

50 % Grenache, 20 % Cinsault, 20 % Carignan, 10 % Counoise.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendanges manuelles. Fermentation et élevage pendant 6 mois en demi-muids des tonnelleres Rousseau et Stockinger.

NOTES DE DÉGUSTATION

Nez : fleurs séchées et fraises des bois, avec des notes de grenade.

Bouche : fruits rouges et orange sanguine, avec une pointe de minéralité !

SUGGESTIONS

Tajine de poulet aux amandes.

Cuisine fusion (asiatique).

Ris de veau poêlé, sauce de citron, ail et câpres fraîches.

PRESSE

2021 millésime : Wine Advocate – 90 pts

2020 : Wine Advocate – 91 pts, Decanter – 90 pts

2019 : Jancis Robinson – 16 pts, Guide Hachette 2021 – *

2018 : Wine Advocate – 91 pts, Decanter – 90 pts

