



Saint-Valentin 2010 : Un jour, un dîner, un vin...

Et si la Saint-Valentin était l'occasion d'offrir ou de déguster une bonne bouteille de vin ?
Et si ce vin s'appelait comme le jour de la fête des amoureux ?

...

Ce serait probablement Le Valentin !

Château Montfollet - Le Valentin - 2007



Appellation : AOC Blaye

Millésime : 2007

Encépagement : 70% Merlot, 30% Malbec

Propriétaire : Dominique Raimond

Notes de dégustation :

- Œil : Robe d'une très belle couleur rouge sombre avec des reflets violines
- Nez : Arômes intenses de fruits rouges confits (myrtille, cassis, griotte)
- Bouche : Epaisse, pleine de chair, riche et épicée, d'une très grande intensité aromatique sur les fruits confits, le vanillé et le confituré.

A propos du Château Montfollet

Située au cœur des meilleurs terroirs de l'appellation Blaye, cette propriété familiale de 67 hectares de vignes est située sur des coteaux d'argiles rouges et argilo-calcaires qui surplombent l'Estuaire de la Gironde. Elle appartient à la famille Raimond depuis trois générations.

Informations pratiques

Modes de commercialisation : Vente au château, cavistes et GMS – Carrefour, Auchan, Système U, Leclerc

Prix de vente indicatif TTC : 8€

Accords mets/vins : A déguster sur de belles pièces de viande : un rôti de bœuf, une entrecôte, une côte à l'os...

Pour d'autres suggestions ou pour des dégustations, n'hésitez pas à nous contacter...

Contact; Presse : Agence Cap & Cime

Tel : 01 44 50 50 57 - agence@capetcime.fr