

Caves  
Maillol  
Perpignan

Le Château Montner est situé dans la Vallée de l'Agly au nord du Roussillon où les vignes de Grenache noir, Syrah et Carignan s'épanouissent sur un terroir de coteaux schisteux ensoleillé. Une cuvée d'expression et de belle concentration.



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# MONTNER PREMIUM

## VIGNERONS DES CÔTES D'AGLY

### AOP Côtes du Roussillon Villages



**OUVRIR }**  
1/2 heure avant  
**SERVIR }** à 15°C

#### **Terroir :**

Argilo-calcaire, commune d'Estagel  
Pyrénées-Orientales.

#### **Cépages :**

40% Syrah, 40% Carignan,  
20% Grenache noir.

#### **Vinification :**

Vendange passée sur table de tri vibrante,  
cuvaïson 3 semaines pour chaque cépage.

#### **Élevage :**

12 mois en fût de chêne.

## ACCORDS



#### **VIANDE**

Sur une épaule  
d'agneau farcie.

#### **GRILLADE**

Parailade de viandes à  
la planxa et brochettes  
marinées.



#### **CHIC**

Parfait sur du gibier aux  
morilles.

#### **CROUSTILLANT**

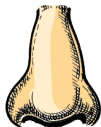
Superbe sur des feuille-  
tés de volailles.



## Notes de Dégustation



Robe Grenat.



Intense de cerise  
noire confiturée,  
épices, réglisse.



Épicée, vanillée, réglis-  
sée, tanins fondus et  
soyeux. Délicat boisé.



Tout au sud du sud, entre Pyrénées et Méditerranée, se trouve l'étonnante mosaïque des terroirs de la vallée des Côtes d'Agly. Aujourd'hui, la Cave des Vignerons des Côtes d'Agly doit sa réputation à la qualité de ses vins aromatiques et expressifs.

La cave coopérative Vignobles d'Agly regroupe avant tout 250 vignerons qui œuvrent au quotidien sur les 1150 hectares de vignes en exploitation pour élaborer des vins de qualité.

La diversité des vins est liée à la mosaïque de terroirs répartis sur les 5 villages que représentent Les Côtes d'Agly.

Le Château de Montner et son terroir de schistes, Estagel et ses sols argilo-calcaire, St-Paul de Fenouillet enclavé au coeur des falaises de calcaire et ses terres de marne, Lesquerde perché à 350 m d'altitude et ses arènes de granit ainsi que Caudiès de Fenouillèdes aux portes de l'Aude et du Château de Puylaurens et ses sols de colluvion.

Toujours soucieux de préserver notre environnement, certains de nos vignerons sont en cours de conversion à l'Agriculture Biologique.

# VIGNREONS *Vallée de l'Agly* DES CÔTES D'AGLY



Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [www.boutique.caves-maillol.fr](http://www.boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération