



## Les Contreforts de Montmirail 2023



### TERROIR

Le vignoble s'étend entre 300 et 350 m d'altitude au cœur des Dentelles de Montmirail, massif montagneux de forme dentelée, qui fait la joie des amoureux de nature sauvage et d'escalade. Le sol est constitué de marnes et de calcaire. Les vignes étagées en coteaux bénéficient d'un ensoleillement maximum.

### CEPAGES

Grenache 70%  
Syrah 30 %

### VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale.

Vinification en cépage séparé pour développer les caractéristiques de chacun. Macération d'environ 3 semaines pour une extraction optimale des arômes et du fruit.

Elevage en cuve de 12 mois.

### DEGUSTATION

Notre contrefort de Montmirail 2023 est dans la lignée des millésimes précédents par son caractère fruité et gourmand.

Les particularités du millésime sont sur la présence des notes de menthol et de thym frais. Mais on retrouve toujours ces charmantes senteurs de Cacao et de chocolat noir caractéristiques de notre terroir au creux des dentelles de Montmirail.

On perçoit en bouche des saveur cuir frais accompagnée de Fraise et cassis confits.

Ce vin est souple avec un joli grain et une grande souplesse en finale. Notre Contrefort 23 est tout en délicatesse.

### ACCORDS CULINAIRES

Volaille rôtie accompagnée d'un tian de légumes.

Agréable dès à présent il conservera toutes ses qualités encore 15 ans.

#### \* THE WINE ADVOCATE \*

90-93 POINTS Millésime 2019  
91 POINTS Millésime 2018

#### \* CHALLENGE MILLESIME BIO \*

Médaille Or 2018

#### \* LA RVF 2021 \*

89/90 POINTS Millésime 2020

#### \*GUIDE HACHETTE DES VINS 2022\*

Une Etoile millésime 2019

#### \*Jancis Robinson\*

15/20 Millésime 2021