MONT NOIR
MONTNER · ROUSSILLON

Tortue

Côtes du Roussillon Blanc

1 hectare
Sols de schistes

Grenache blanc · Vermentino
4000 pieds / hectare

Taille courte, 6 coursons à 2 yeux.
Entretien des sols par le labour, fumure organique, protection phytosanitaire biologique.

Assemblage de deux cépages à proportion quasiment identique, le Grenache blanc et le Vermentino.
Après égrappage et pressurage, la sélection des moûts, en partie vinifiés en barriques bordelaises (bâtonnages réguliers), ainsi que l'assemblage précoce lui ont permis de conserver sa fraîcheur.

Jaune doré; Nez soutenu et complexe; notes vanillées, très légèrement toastées et beurrées.

Dès l'apéritif, sur des poissons grillés, plats plus élaborés, coquillages, crustacés et viandes blanches.