


CHÂTEAU DE
MONTMIRAIL

Producteur récoltant depuis 4 générations



AOC VACQUEYRAS

Ermité

- **Terroir** : argilo-calcaire
- **Cépages** : 50% Grenache, 50% Syrah
- **Vinification** : vinification traditionnelle, 20 jours de macération en cuve, remontage quotidien, contrôle des températures, élevage en cuve
- **Température de service** : 18° C
- **Alliance mets et vins** : ce Vacqueyras, aux tanins soyeux, accompagnera idéalement viandes rouges, gibiers et fromages
- **Garde** : entre 4 et 10 ans
- **Visuel** : robe rubis brillante
- **Nez et bouche** : fruits rouges , notes de violette et de réglisse

SCEV ARCHIMBAUD BOUTEILLER

Philippe et Sylvie Bouteiller

204 cours Stassart 84190

VACQUEYRAS - FRANCE

Vignerons depuis 4 générations

Tél : +33(0)4 90 65 86 72

contact@chateau-de-montmirail.com




CHÂTEAU DE
MONTMIRAIL

Since 4 generations



AOC VACQUEYRAS

Ermité

- **Soil** : clay-limestone
- **Grape variety** : 50% Grenache, 50% Syrah
- **Wine-making** : Traditional. The grapes are selected, destemmed and crushed. The vatting time is around 20 days. The must is pumped-over every day in order to extract colours and tannins, and to oxygenate the yeasts. This wine is aged in tanks for 12 months before being bottled.
- **Tasting** :
 - **Visual examination** : brilliant ruby colour with purple tints
 - **Nose** : spicy and floral (violet)
 - **Mouth** : fruity, liquoriced and tannic
- **Servicing temperature** : 18° C
- **Best dishes to be served with this wine** : red meat, terrines, game and cheese
- **Ageing time** : 4 to 10 years



SCEV ARCHIMBAUD BOUTEILLER
Philippe et Sylvie Bouteiller
204 cours Stassart 84190
VACQUEYRAS - FRANCE
Vignerons depuis 4 générations
Tél : +33(0)4 90 65 86 72
contact@chateau-de-montmirail.com

