



# ETIQUETTE NOIRE MONTLOBRE



L'Etiquette Noire est issue d'une sélection de parcelles et d'un travail spécifique dans le vignoble. Ceci est le résultat de notre connaissance de chaque parcelle. Cette sélection est affinée à chaque millésime et notre patience fait le reste. Parce que c'est le secret des grands terroirs et du grand Merlot: attendre la dernière limite pour récolter. Nos sols calcaires de défriches de garrigue sont idéaux pour y parvenir. Ces garrigues typiques des vins de Montpellier, du Pic Saint-Loup à l'Aniane, développent des arômes et une puissance aux accents du sud.

On retrouve ainsi un merlot riche et intense. La crème de la crème des merlot de Montlobre, on adore l'associer aux longues soirées d'hiver.

**Bruno Le Breton**  
propriétaire œnologue



100% Merlot



Culture raisonnée sur sol calcaire de l'Oligocène



Vinification traditionnelle et vegan



12 mois d'élevage partiel en barrique



14% vol. alc.



À déguster maintenant ou conserver 11 ans



Une robe rubis aux reflets violines



Le nez est intense et complexe : fruits des bois (mûres et myrtilles), arômes de cacao et de vanille



La douceur prédomine, la bouche élégante et harmonieuse se distingue par un éventail aromatique allant des senteurs torréfiées et vanillées aux arômes de fruits de bois, cassis et mûre, caractéristique d'une récolte à pleine maturité



Plat en sauce, chocolat et fromage