

PRIEURÉ DE MONTÉZARGUES

UN ÉDEN PROVENÇAL



Prieuré de Montézargues 2022

Tavel

50% grenaches, 15% mourvèdre, 15% cinsault, 10% syrah, 10% clairette



MILLÉSIME 2022 : Cette année est marquée par la chaleur. Les vagues de températures élevées et de sécheresse successives débutent dès le printemps avec des records à partir du mois de mai. A Tavel et particulièrement au Prieuré de Montézargues, il n'y a pas d'incident climatique notable même si l'on remarque la précocité du millésime : les vendanges débutent la 3ème semaine d'août pour se terminer à peine 3 semaines plus tard. Dans l'ensemble, la quantité produite s'avère très correcte malgré cette canicule et le peu de précipitations, les cépages les plus performants étant le Grenache et le Cinsault.

TERROIR : Sols sablonneux, légers et filtrants recouverts des fameux galets roulés de cette partie de la Vallée du Rhône.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Les raisins vendangés manuellement sont pressés directement dans un pressoir pneumatique pendant 3H pour obtenir finesse, distinction et équilibre. Les bâtonnages réguliers accentuent encore le style. La mise en bouteille a lieu très tôt pour conserver la palette aromatique et la fraîcheur.

DÉGUSTATION : Robe brillante, soutenue, aux reflets cerise. Au nez, c'est une belle combinaison de fruits: pêche mûre et fraise avec des accents d'écorce d'orange. La bouche est marquée par la fraîcheur sur des notes vives, herbacées (anis) et agrume (pamplemousse). La finale est longue, élégante et minérale avec quelques touches zestées, persistantes, de citron vert. Ce Tavel 2022 reflète parfaitement le terroir et l'âme du Prieuré de Montézargues !

ACCORD METS & VIN : A apprécier sur des filets de poisson grillés au fenouil, une 'ratatouille' pour les amateurs de légumes ou encore un carpaccio de veau, parmesan et asperge

DEGRÉ D'ALCOOL : 14°

