

Selection[™]
ESTATE SERIES
ULTRA PREMIUM WINE KIT



Selection Estate Wine Series, our ultra-premium wine kit has redefined the winemaking product landscape by offering a limited number of prestigious wine styles sourced from select vineyards in the world's great wine producing regions.

Selection Estate Wine Series showcases the finest 100% pure varietal grape juice and concentrate with no sugars added, creating wines of superior flavour, aroma and complexity.

Estate Series

MONTAGNAC VIEUX CHATEAU D'OC

(Monh-tanh-yak)

Appellation: La Cave Montagnac, France

Style: Languedoc-Roussillon (lang-dock roo-see-onh) is one of the oldest and largest wine growing regions of France. Running from the sun-drenched shores of the Mediterranean to the border of Spain and the Pyrenees mountains, it has a wine making history reaching back centuries. The combination of a perfect Mediterranean climate and rich soil explains why Languedoc-Roussillon is one of the most successful wine regions in France.

Named for Occitan, (oh-kit-onh) the language of ancient troubadours, this wine is a special blend of the renowned grape varieties traditional to the region: Mourvèdre, Carignane, Syrah, Cabernet Sauvignon and Viognier.

Vieux Chateau d'Oc is a bold wine, ruby red in colour with a deep, dark plum and blackberry bouquet showing subtle accents of chocolate. Rich, lush and complex, soft black fruit combines with a hint of spiciness that follows through with a firm, tannic finish on the palate.

Harvest Conditions: pH 3.4, Brix 21.6°, T.A 5.00g/l

Similar Styles: Selection Vieux Chateau du Roi, Crushendo Santa Ynez Valley Syrah.

Food Pairings: Leg of lamb, braised short ribs, peppered steak, duck/goose liver paté, ripe cheese with walnuts.

Sweetness Code: 0 (Dry)

Body: Medium-Full

Alcohol by Volume: 12.5% – 13%

Oak: 60 grams French Oak

Ageing: With gripping tannins and up-front fruitiness, it will be tempting to drink this wine young. However, after a year in the bottle, the floral character of the Viognier will blossom alongside the Mourvèdre's mellowed tannins, the rich plum fruit of the Syrah and the mouth-watering blackberry of the Cabernet Sauvignon. Extended ageing (two or even three years) will bring extended rewards to the patient wine drinker.



*Selection*TM
E S T A T E
NECESSAIRE DE VINIFICATION
DE QUALITE SUPERIEURE



La gamme Selection Estate redessine les horizons du vin maison en offrant une quantité limitée de cépages prestigieux provenant de vignobles spécifiques des grandes régions viticoles du monde.

Faits à partir de jus de raisin de cépage pur à 100% et de concentrée, sans sucre ajouté, **les kits selection Estate** permettent de fabriquer des vins riches aux saveurs, aux arômes et à la complexité exceptionnels.

Selection Estate MONTAGNAC VIEUX CHÂTEAU D'OC

Appellation : La Cave Montagnac, France

Style : Le Languedoc-Roussillon est l'une des plus vieilles et des plus vastes régions viticoles de France. S'étendant des côtes baignées de soleil de la Méditerranée aux abords de l'Espagne et des montagnes des Pyrénées, cette région possède une histoire vinicole remontant à des centaines d'années. La combinaison du climat méditerranéen parfait et des sols riches explique pourquoi le Languedoc-Roussillon représente une des régions viticoles les plus renommées de France.

Son nom venant de l'Occitan, la langue des anciens troubadours, ce vin est un assemblage spécial de cépages reconnus, fidèles à la tradition de cette région : le Mourvèdre, le Carignan, le Syrah, le Cabernet sauvignon et le Viognier.

Le Vieux Château d'Oc est un vin ample, d'un rouge rubis, avec un profond bouquet de prune noire et de mûre aux subtils accents de chocolat. Riches, savoureux et complexes, les fruits noirs délicats se combinent à une touche d'épices pour s'ouvrir sur une finale ferme et tannique.

Conditions de récolte : pH 3.4, Brix 21.6°, T.A 5.00g/l

Styles semblables : Selection Vieux Château du Roi, Syrah Français, Crushendo Santa Ynez Valley Syrah.

Gastronomie : L'agneau, les côtelettes braisées, le steak au poivre, le pâté de foie de canard ou d'oie, les fromages vieillis et les noix.

Code de sucrosité (douceur) : 0 (sec)

Puissance: Moyennement corsé à corsé

Alcool : 12.5% – 13%

Chêne : 60 grammes de chêne français

Mûrissement : Avec ses tannins affirmés et ses premières notes fruitées, il sera tentant de boire ce vin jeune. Cependant, après un an de bouteille, le caractère floral du Viognier s'épanouira aux côtés des tannins moelleux du Mourvèdre, des riches saveurs fruitées de prune du Syrah et des savoureuses mûres du Cabernet Sauvignon. Un vieillissement prolongé (deux ou même trois ans) récompensera grandement l'amateur de vin patient.



vinexpert
VOTRE GARANTIE DE QUALITÉ

www.vinexpert.com