



Château Montana

Présentation et Philosophie :

Créé au 19ème siècle, ce domaine viticole traditionnel a été entièrement restructuré depuis 1996. Autour des bâtiments, le vignoble s'étend sur une trentaine d'hectares, dans les Aspres, au sud de Perpignan, entre mer et montagne sur des sols argilo-calcaires.

Nous pratiquons la culture raisonnée, laissant la place aux méthodes traditionnelles, comme le travail du sol, le respect de l'environnement, les rendements maintenus faibles. Nous obtenons la certification "Haute Valeur Environnementale" en Juin 2016 : ce qui constitue un pas supplémentaire vers la culture bio.

Patrick Saurel est le chef d'orchestre qui, au gré de son inspiration, de ses envies, puise les éléments pour créer une oeuvre ambivalente, composition de vibrations chromatiques. Inspiré par cet îlot préservé, le domaine du Château Montana offre un huis clos où l'homme se retrouve face à lui-même. Ici pas de programmation méticuleuse, mais une mise à disposition de moyens, de savoirs, palette d'influences. Equilibre fragile... Vertige nécessaire nourrissant la création romantique.

Les vins du domaine :

- **Cuvée Dialogue** : « Au nez, bouquet de fruits rouges, accompagné de notes poivrées et de réglisse. Bouche fraîche et élégante avec de jolis tannins doux et amples. »
- **Cuvée Les Aspres** : « La robe est intense, couleur rubis ourlée de violette. Nez puissant et complexe, notes de réglisse et de fruits noirs. En bouche, notes de cacao, de garrigue, d'épices et de fruits noirs.. »
- **Cuvée les Aspres Silencio** : « Nez complexe et intense, aux notes de fruits rouges, de fruits cuits et de nuances vanillées. Tanins ronds, avant une finale veloutée et épicée. »
- **Cuvée l'Astre Blanc** : « Le nez offre des arômes subtils de pêche blanche, de poire mêlés au pain grillé, à la brioche. En bouche, l'évolution aromatique est nette, avec beaucoup de gras »



Nos Vins

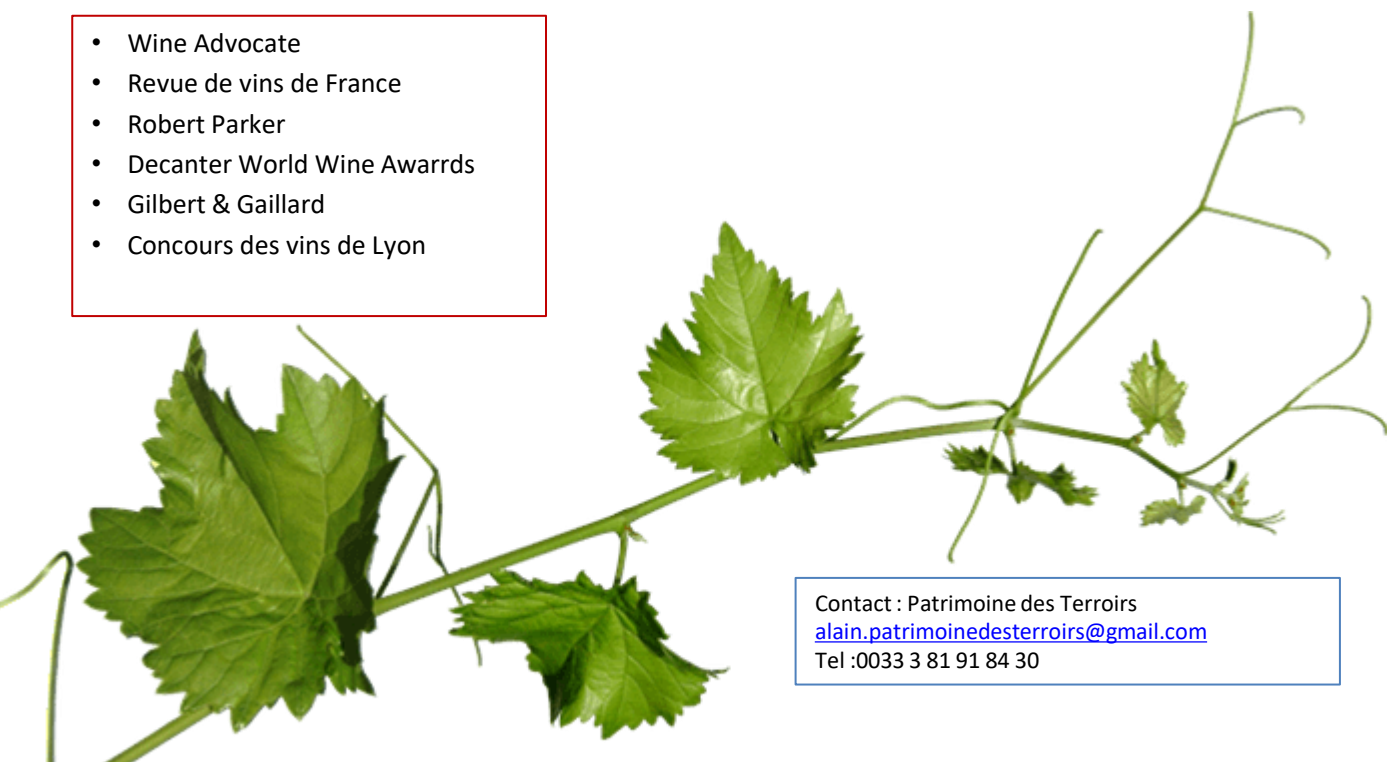


- AOP Cotes du Roussillon L'Astre Blanc
- AOP Rivesaltes Tuilé Sweet-Moelleux
- AOP Cotes du Roussillon Dialogue
- IGP des Côtes Catalanes La Soif des Hommes
- IGP des Côtes Catalanes La Fontaine des Demoiselles
- AOP Cotes du Roussillon Les Asprès Château Montana
- AOP Cotes du Roussillon Les Asprès Silencio

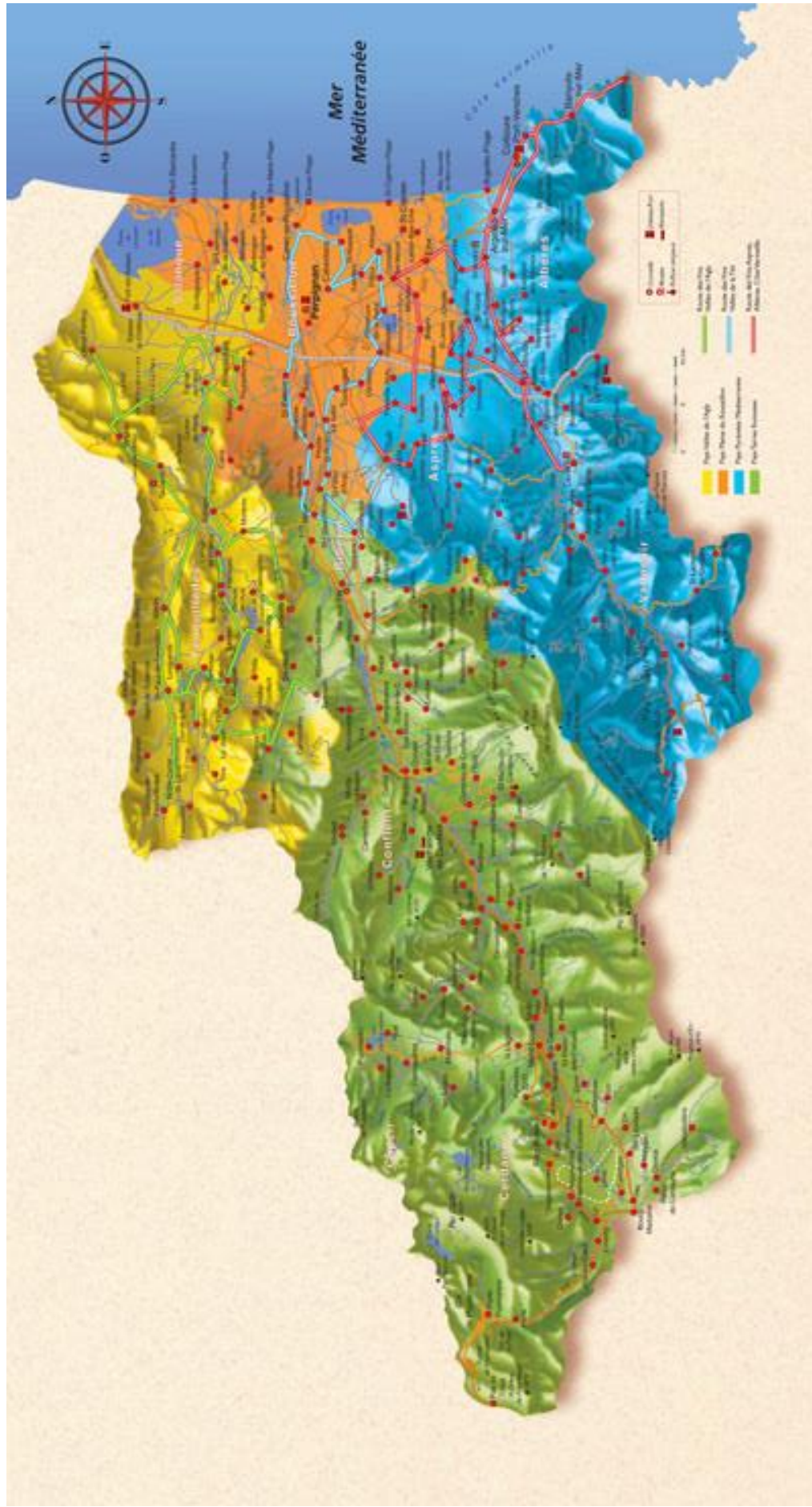


Presse / Concours

- Wine Advocate
- Revue de vins de France
- Robert Parker
- Decanter World Wine Awards
- Gilbert & Gaillard
- Concours des vins de Lyon



Contact : Patrimoine des Terroirs
alain.patrimoinesterroirs@gmail.com
 Tel : 0033 3 81 91 84 30



A-Ver

Exploitation de Haute Valeur Environnementale

Certificat

délivré à

SCEA DOMAINE MONTANA

ROUTE DE SAINT-JEAN LASSEILLE

66300 BANYULS-DELS-ASPRES

N° SIRET : 408 397 925 00020

au titre du

Niveau 3

de la Certification Environnementale des exploitations

Articles D.617-4 et D.617-7 à D.617-11 du code rural et de la pêche maritime

Cette certification est valable 3 ans à compter du 23/06/2016 jusqu'au 22/06/2019
sous réserve du respect des seuils de performance environnementale.

La certification de niveau 3 permet l'utilisation de la mention

«issus d'une exploitation à haute valeur environnementale»

conformément à l'article D.617-4 du CRPM.

La certification peut être suspendue ou retirée dans les conditions visées

Dans le décret n° 2011-694 du 20 juin 2011.

Fait à Paris

N°: VCE-3-302-1V1

Le Président de l'Association OCACIA

OCACIA Organisme Certificateur

Agrément par décision du 16 février 2012 conformément à l'article D.617-19 du CRPM

118, rue de la Croix Nivert 75015 PARIS - tél : 01 56 56 60 50 - fax : 01 56 56 60 51 - ocacia@wanadoo.fr

Association loi 1901 - n° SIRET : 429 539 174 00012 - Code APE 7120B.