



DOMAINE MONTARIOL DEGROOTE
Famille DEGROOTE

Pierre Degroote est un ingénieur agronome Belge de Nivelles. Il y a +30 ans, il s'établissait dans le Sud de la France (Béziers & Carcassonne). Il est un des pionniers de vinification des mono-cépages bien équilibrés.

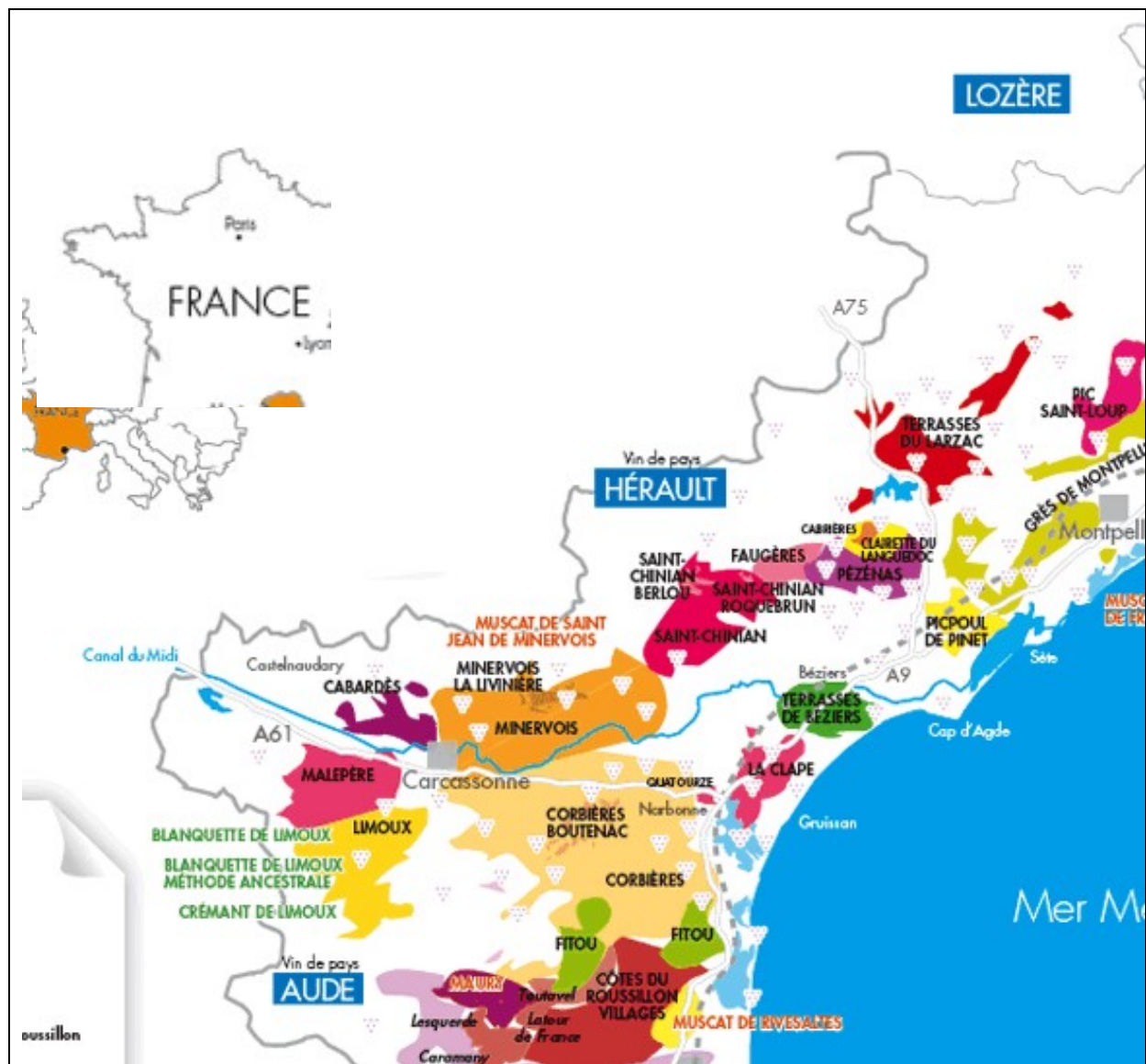
Filosofie

Recherche et innovation sont très important pour obtenir une qualité maximale et constatée, aussi pour maintenir des prix concurrentiels et satisfaire les demandes des clients.

LA FLEUR DES VIGNES // IGP Cité-de-Carcassonne

Micro climat / Terroir argilo-calcaire

Climat méditerranéen et très ensoleillé. Le Mistral et le Tramontane sont des vents très forts qui viennent du Méditerranée, leur présence aide à diminuer les mycoses. La différence de température entre nuit et jour contribue à une bonne acidité.



CINOC

VIGNERONS BELGES
SANS FRONTIERES



LA FLEUR DES VIGNES - Merlot

IGP Cité-de-Carcassonne



Région [Carcassonne](#)

Les vignobles se situent entre Carcassonne et Toulouse. Le *Canal du Midi* coule entre les vignobles.

Raisin 100% [Merlot](#)

Vinification

Fermentation sous contrôle de la température. Après le débouillage = on laisse le vin se reposer afin de le défaire du moût. Remontage = on "remonte" le vin de la cuve sur le moût pour obtenir une extraction supplémentaire.

élevage

6 mois dans des cuves en inox sous température contrôlée

Dégustation & accord mets

Couleur

Rouge pourpre avec un peu de violet .

Odeur

Fruits rouge mûrs : cerises et cassis

saveur

souple et douce ne bouche
tannines fines très aromatiques.

Accord mets

Grillades, viande blanche, fromages, charcuteries .
conseil : escalope dans la noix de veau à la Milanais

Temperature à servir

16°

Garde potentiel

1-3 ans // ce vin est à son mieux jeune et fruité.



LA FLEUR DES VIGNES - Chardonnay

IGP Cité-de-Carcassonne



Région [Carcassonne](#)

Les vignobles se situent entre Carcassonne et Toulouse. Le *Canal du Midi* coule entre les vignobles.

Raisin 100% [Chardonnay](#)

Vinification

Les vendanges machinales ont lieu pendant la nuit .

À cause des températures assez frais, les raisins ne commencent pas à fermenter avant qu'ils arrivent au chais.. (meilleur maintien des arômes)

élevage

sur lies dans des cuves inox sous température contrôlée.

Degustation & accord mets

Couleur

Un vin doré avec des éclats verts

Odeur

Un vin bien embaumé avec touches de beurre et des fruits jaunes comme pêche et abricot.

Saveur

Fraîche en bouche, bon équilibre entre l'acidité et le gras. Complexe en finale.

Accord mets

Poissons et volaille en sauce au beurre, saumon à la sauce mousseline , fruits de mer, ...

Température à servir

9°-11°

Garde potentiel

1-2 ans // ce vin est à son mieux jeune



LA FLEUR DES VIGNES - Rosé

IGP Cité-de-Carcassonne



Région [Carcassonne](#)

Les vignobles se situent entre Carcassonne et Toulouse. Le *Canal du Midi* coule entre les vignobles.

Raisin 100% [Syrah](#)

Vinification

Pressurage direct, débourage des jus clairs, fermentation à basse température, pour obtenir un maximum d'arômes fermentaires.

élevage

dans des cuves inox sous température contrôlée.

Dégustation & accord mets

Couleur

Robe rose pâle

Odeur

très belle fraîcheur sur des notes de fraises et framboises aux senteurs florales de violettes

Saveur

Sa rondeur en bouche et son équilibre lui confèrent un caractère gourmand

Accord mets

A déguster avec des charcuteries, des viandes grillées, des pizzas, du couscous et de la paëlla

Température à servir

9°-11°

Garde potentiel

1-2 ans // ce vin est à son mieux jeune