CHÂTEAU DES
ADOUZES

AOP FAUGERES
LANGUEDOC
*Sud de France*

## CHÂTEAU DES ADOUZES

### Une histoire de famille

*Jeanne et Olivier Coste ont acheté le Château des Adouzes en 2018.*

*Ils sont issus d'une longue lignée de vignerons, installés depuis 1701 au Domaine Montrose, dans le Sud de la France, en Languedoc, à côté de la Mer Méditerranée.*

*Le frère et la soeur, accompagnés par leur père Bernard, recherchaient un grand terroir de vins rouges.*

## UN STYLE DIFFÉRENT

### Un Tigre sur un terroir exceptionnel

*Le Château des Adouzes est situé dans le village médiéval de Roquessels au cœur de l'AOP Faugères. Cette petite appellation du Languedoc est exclusivement constituée d'un des terroirs les plus rares et recherchés au monde, le schiste.*

*Le vignoble de 42 Ha compte une majorité de vieilles vignes dont certains carignans de plus de 90 ans. Ce terroir exceptionnel apporte minéralité et fraîcheur.*

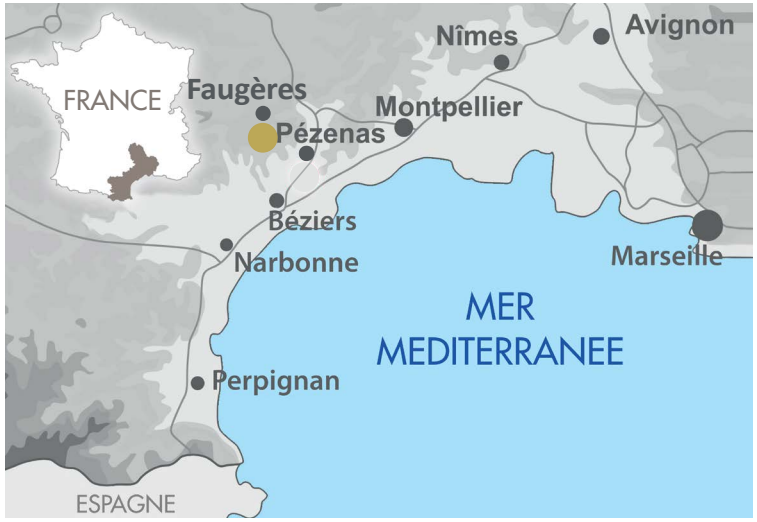
*Le tigre symbolise la puissance et l'équilibre que nous recherchons dans nos vins.*

## PRÉSERVATION DE LA PLANÈTE

### Certification HVE et neutralité carbone

*Le Château des Adouzes est certifié « Haute Valeur Environnementale (HVE 3) ». C'est le résultat de nos efforts pour une agriculture vertueuse : plantation de 2000 arbres pour préserver la biodiversité, enherbement des vignes, travail mécanique des sols, diffuseurs de phéromones, désherbage à la pioche, vignes non irriguées, ...*

*Cette certification complète notre démarche « Neutre Carbone ». Pour limiter notre impact sur la planète, nous réduisons nos émissions de $CO_2$ au minimum. Nous compensons le reste en finançant des projets écologiques.*



Domaine Montrose

DomaineMontrose

domainemontrose

**Château des Adouzes**
+33 4 67 98 63 33 - 34320 Roquessels - FRANCE
contact@domaine-montrose.com
**www.chateaudesadouzes.com**

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

CARBON NEUTRAL NEUTRE CARBONE

CHÂTEAU DES
ADOUZES

AOP FAUGERES
LANGUEDOC
*Sud de France*

## VIN EMBLÉMATIQUE

Disponible
en magnum

### *Le Tigre*

Le Tigre est un Faugères moderne et fier de son terroir !
Il est expressif, avec des arômes de fruits rouges, de garrigue et une finale légèrement épicée.
Même avec des rendements faibles (30hl/ha),
le sol de schiste apporte fraîcheur et minéralité

Vendanges manuelles, en caissette

35% Carignan, 35% Grenache, 30% Syrah

Elevage en cuves béton

## ARTISANAL ET CONFIDENTIEL

### *Frère et Soeur*

Un sol de schiste rare, des rendements très faibles (20hl/ha) et de vieilles vignes profondément enracinées donnent toute la profondeur et l'équilibre de ce vin.
Frère et Soeur est issu de nos plus belles parcelles.
**C'est un vin rare et artisanal élaboré sans compromis.**

1900 bouteilles par an

70% Grenache, 25% Syrah, 5% Mourvèdre

Elevage en fut de chêne français pendant 12 mois