

L'idée de créer un domaine exclusivement réservé aux rugbymen est née lors d'une soirée tardive où le vin était l'invité d'honneur. Pieter de Villiers et Ludovic Aventin ayant déjà créé le Mas Angel en Faugères avec 99 associés (dont Sylvain Marconnet), ils décidèrent de profiter de leur savoir-faire et de créer le Domaine Montgros exclusivement réservé aux rugbymen où la convivialité et l'esprit du rugby sont rois. Depuis 2018, Maxime SECHER nous a rejoint et est devenu le vigneron du domaine. Situé dans le Sud de la France, dans le parc du Haut Languedoc, sur les coteaux schisteux de l'AOP Faugères, les 7 ha du Domaine Montgros sont exploités suivant le cahier des charges des vins Bio. Cette démarche nous permet de tirer la quintessence de notre terroir et d'assurer une durée de vie importante à nos ceps.

**EN CONVERSION
BIO**

- Appellation :** Vin sans Indication Géographique Protégée
- Cépages :** 50 % Cinsault, 50 % Grenache
- Vigne :** Culture de la vigne sans produits chimiques de synthèse
- Rendements :** 20 hectos par hectare – 1500 bouteilles
- Vinification et Elevage :** Rosé de saigné à partir de nos Cinsaults et Grenaches
- Dégustation :** Très jolie robe saumonée. Nez floral. Belle bouche ample et vineuse à la finale longue et fraîche, aux arômes de griotte
- Accord Mets et Vins :** Cet été, le Producteur de Plaisir rosé sera le compagnon idéal de vos apéritifs et plats estivaux.

