

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 :** AOP Faugères
- Cépages :** 60 % Syrah
40 % Mourvèdre
- Vigne :** Culture de la vigne sans produits chimiques de synthèse
- Rendements :** 20 hectolitres par hectare
Nos rendements de production sont faibles : ayant un terroir pauvre, ne mettant pas de chimie, ne cherchant pas à épuiser la plante avec des charges importantes.
- Vinification et Elevage :** Sélection de nos plus belles parcelles de Syrah et Mourvèdre
Macération d'un mois et élevage intégral de 18 mois en barriques de 600 litres
Dans le chai, notre philosophie consiste à accompagner le vin et non à le dominer avec des produits œnologiques
- Dégustation :** Élégance des épices et des fruits noirs concentrés. L'élevage intégral en barrique de 600 litres a conféré à cette cuvée une micro-oxygénation optimale sans imposer un goût trop prononcé de fût de chêne.
- Accord Mets et Vins :** La cuvée pour satisfaire des moments d'exception.

