

CAVEAU DE DÉGUSTATION OUVERT du lundi au vendredi de 10h à 12h et 14h à 18h toute l'année juillet août fermeture à 19h







SCEA CHATEAU MONTFIN

10 Rue du Rec de l'Aire

11440 PEYRIAC DE MER

Tel: +33 (0)4 68 41 93 30

Email: info@chateaumontfin.com

photo & design : B. Mestre / Invini Ne pas jeter sur la voie publique





Entre lagunes et piémont, balayée par la tramontane une vingtaine d'hectares de vigne enchâssée dans la garrigue.

www.chateaumontfin.com

AOP CORBIÈRES



LA CULTURE DE L'EXIGENCE

Depuis toujours extrêmement attentifs à l'environnement, nos méthodes de travail reflètent notre volonté d'accompagner et de protéger le vivant. Du travail de la terre à la mise en bouteille, nous nous efforçons de créer des vins révélant notre philosophie, traduisant notre savoir faire et exprimant au mieux l'identité d'un terroir que nous admirons et aimons.



NOTRE APPROCHE

Engagement en agriculture biologique, avec utilisation de pratiques biodynamiques (purins d'orties, de consoudes, huiles essentielles)
Large diversité des sols
Grande variété de cépages
Mise en place d'engrais verts
Taille douce ou physiologique
Rendements maîtrisés
Vendanges manuelles en caissettes
Fermentation avec levures indigènes en cuves inox
Élevage en barriques et amphores





Venez découvrir nos vins, expression fidèle de notre magnifique terroir et de notre philosophie pour un moment unique d'harmonie, de plaisir et de partage.

Jérôme Esteve















