

פרנץ קולומבר של מונפורט צריך לשהות במקרר לפחות חצי יום לפני ההגשה ואפשר לחלוץ את הפקק בעת הארוחה. הטמפרטורה האידיאלית של ההגשה היא 7-12 מעלות צלסיוס. לגבינות המלוחות טוב מאוד להגיש פרנץ קולומבר של מונפורט. הפרנץ קולומבר-הולך טוב עם מוסיקה של דביוסי ורוול, עם ג'ז קלאסי (ניו אורליאנס), עם פיסול ועם ספרי הרפתקאות (שוגן).



French Colombard

פרנץ קולומבר של מונפורט הוא יין שולחני לבן מעולה, חצי יבש (דמי-סק). יש לו טעם מובהק של רכות וארומה נקיה. הוא עשוי מענבים מובחרים של גפן ה"קולומבר" הצרפתית ומצויין כ"אפריטיף". מגישים אותו עם דגים, מאכלי-ים ועוף.



Cabernet Sauvignon

קברנה סובניון של מונפורט הוא יין אדום יבש העשוי מענבים מובחרים של גפן מזן "קברנה סובניון" ומאוחסן במרתפים הקרירים של מונפורט. יין זה מאופיין בצבע אדום עשיר ובארומה עדינה. בקברנה סובניון של מונפורט יש לטפל בעדינות.

להגישו במקום קריר ומוגן מפני אור שמש. שעה לפני ההגשה יש לחלוץ את הפקק (אחרי שהבקבוק שזה כשעה במקרר במדף התחתון). בקברנה סובניון של מונפורט מכינים "תרנגול בייץ" ואותו יין גם מגישים עם המנה לשולחן. קברנה סובניון של מונפורט, הולך טוב מאוד עם מוסיקה קלאסית קלה, מחוות אנגליים בטלוויזיה ופתיחה חגיגית של תערוכת ציורי שמן.



Chenin Blanc

שנין בלאן של מונפורט עשוי מענבי הגפן "שנין בלאן" שנבחרו בקפדנות ושהו בחביות הגדולות במרתפים הקרירים של מונפורט. שנין בלאן של מונפורט הוא יין שולחני לבן יבש ובאופן מיוחד טעים לשתיה עם מאכלי ים, חזה עוף לבן ובשר עגל. יש להגישו מקורר היטב (7 מעלות צלסיוס).

והגבינות שאוהבות אותו הן גבינות עיזים (שבר) מלוחות (וגם מחמצים בצד לא זיקן). יש להגישו בתוך כוס גבוהה בעלת רגל (כדי שאצבעות היד לא יחממוהו). שנין בלאן של מונפורט הולך טוב עם סירטאקי, שירים של תאודורקיס, בוריס ויאן, פרקי שירה של רימבו, היינה וטשרניחובסקי, עם קטעים נבחרים מתוך אופרות של וגנר ומנוטי ועם קיית ג'אראט (פסנתר סולו) ובערבי פתיחה של סרטי איכות ישראלים באביב.



Sauvignon Blanc

סובניון בלאן של מונפורט נחשב ליין לבן מצויין, עדין ומיוחד. לא מנומס לצקצק בלשון אחרי שותים אותו, למרות שיש חשק לעשות כן. הוא מיוצר מענבי "סובניון בלאן" מאזורים נבחרים, ומוגש ישר מהמקרר (לאחר ששהה שם כ-7 שעות). חולצים את הפקק בעת ההגשה ומגישים בכוס בעלת

רגל גבוהה מאוד. בארוחה מגישים אותו עם מטעמי הים, עם דגים העשויים ברוטב לבן, ובמנות מיוחדות מבשר עגל או עוף, וגם כ"אפריטיף" משובח. סובניון בלאן של מונפורט מוגש עם גבינות ביתיות פיקנטיות (לא מתוקות). סובניון בלאן של מונפורט הולך טוב מאוד עם הפרליודים והפוגות לפסנתר המושווה של כך, עם ויאלדי, עם מוסיקה מודרנית של סאטי, ועם ספרים של אסכולת "הרומן החדש".



Grenache Rose

גרנאש רוזה של מונפורט עשוי מענבי "אליקנט גראנש" המפורסמים. צבעו ורוד צלול וטעמו עדין וארומטי. יש להגישו לשולחן כשהוא מקורר היטב. רוזה גרנאש של מונפורט הולך יפה עם מיני בשר שונים. הדגים ומנות מעורבות, ואפשר לשתותו בכל הזדמנות. הוא פופולרי במיוחד ויש המגישים אותו

כ"אפריטיף" לפני האוכל. הוא הולך טוב עם גבינות כמו "בל-פאיזה" ו"קפריס דה-דייה". ברוזה גרנאש של מונפורט לא ממלאים הכוס עד שוליה, מספיק כדי שלושת רבעי מנובה. אין משאירים אותו במקרר יותר משנחוץ. מחסלים אותו לבד או עם ידידים. גרנאש רוזה של מונפורט, הולך טוב מאוד עם ג'ז בעיקר ג'ז מודרני ושיחת ריעים (בסלון של יום שישי), עם בלט קלאסי ועם מבדלסון.