

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Bordeaux Supérieur “Les Renardières”

Appellation : Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée

Cepages: Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Millesime: 2011

Sol : silico-graveleux

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot et Cordon de royat

Vinification: La vendange est dégrappée et les raisins sont mis en cuve pour 3 semaines de macération pour une extraction douce de la couleur, des tanins et arômes de la peau du raisin. Le débourage de 24 heures. La fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve avec plusieurs soutirages pendant 18 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Production annuelle: 15 000 - 20 000 bouteilles

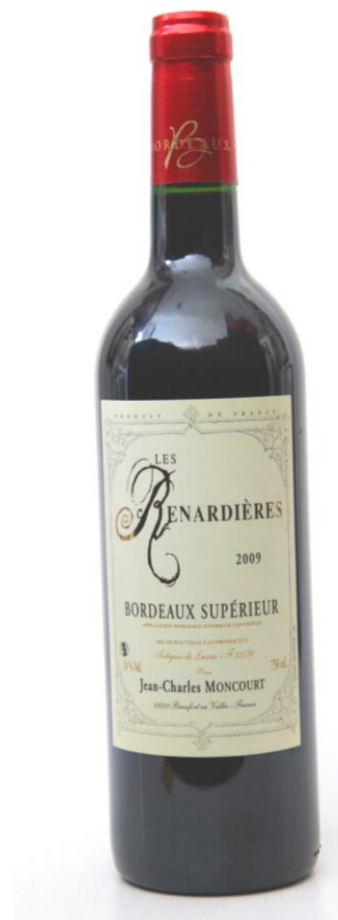
Dégustation

- Robe riche avec la couleur rouge intense
- Au nez –des fruits noirs avec des notes minérales.
- C'est un vin plein de tanins puissants et présents avec une fin de bouche minérale et racée

Accords: Viandes rouges, gibiers à poils, viands en sauces, fromages

Température de service : Servir 16-18°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe durant plusieurs années de garde (de 5 à 10 ans)



S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662