

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Blaye Cote de Bordeaux “Chateau Roland La Garde”

Appellation : Appellation Blaye Cote de Bordeaux Contrôlée

Cepages: Merlot 85%, Cabernet Sauvignon 15%

Millesime: 2009

Sol : argilo-sablonneux

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot double, l'effeuillage coté levant, l'éclairissage à la véraison.

Vinification: La vendange est dégrappée et les raisins sont mis en cuve pour 3-4 semaines de macération pour une extraction douce de la couleur, des tanins et arômes de la peau du raisin. Ensuite un débouillage de 24 heures. La fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en barrique avec plusieurs soutirages pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Production annuelle: 15 000 - 20 000 bouteilles

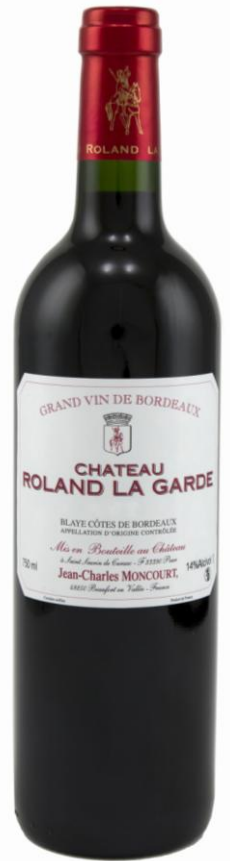
Dégustation

- Robe brillante et limpide avec la couleur rouge rougis profonde
- Au nez –des fruits rouges avec des notes de confiture de fraise, fruits mûrs (pruneau)
- C'est un vin rond et puissant

Accords: Viandes rouges, gibiers, viands en sauces, fromages forts

Température de service : Servir 16-18°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe durant plusieurs années de garde (de 10 à 15 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