ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Margaux Magnum 2015

PRV246

Historique

Situé au cœur de l'appellation Margaux, le Château Monbrison incarne la finesse et la distinction des grands vins du Médoc. Propriété familiale depuis plusieurs générations, ce domaine de 15 hectares bénéficie d'un terroir exceptionnel, composé de graves profondes qui favorisent l'expression pure du cabernet sauvignon, du merlot et du petit verdot. Grâce à un travail minutieux à la vigne comme au chai, Monbrison signe des vins d'une grande précision, alliant charme aromatique, texture soyeuse et profondeur. Les vins de cette propriété séduisent les connaisseurs en quête d'authenticité, d'élégance et de régularité. Le domaine est aujourd'hui piloté par Alix et Rebecca Vonderheyden, filles du propriétaire M. Laurent Vonderheyden.

Reconnaissance

94 points - La Revue du Vins de France, Guide vert 2019
"Succombez au charme et à la délicatesse du 2015. Derrière un joli fruit, on perçoit surtout une grande suavité et un bel équilibre. Les tanins sont en dentelle."

Pays	France	**Producteur**	Château Monbrison
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot
Appellation	Margaux	**Conservation**	15 à 20 ans
Service	17 à 18°C		

Description

Oeil Belle robe rubis sombre

Nez Bouquet discret mais subtil de fruits confits un peu toastés.

Bouche D'abord souple et tendre, le palais révèle ensuite une belle densité de tanins mûrs, avec une note minérale en finale.

Accord mets/vin Joue de veau braisée, viande rouge rôtie, filet de bœuf en croûte, magret de canard aux cerises, noisette d'agneau au romarin ou à la sauce au vin, fricassée de champignons sauvages, fricassée de rognons et de ris de veau, confit de canard, carré de cerf

Commentaires La vinification est traditionnelle : remontage deux fois par jour avec fortes aérations, contrôle des températures. Durée de cuvaison approximativement 3 semaines. Vieillissement en barriques (50% barriques neuves, 50% barriques d'un an) durant 18 mois.

En une ligne