ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Margaux 2012

ROU244

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

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

Description

Oeil
Robe profonde, grenat intense.

Nez
La première impression donne la certitude d'être en présence d'un grand Bordeaux. C'est complexe, sur des arômes légèrement toastés suivi par des notes de petits fruits rouges et noirs, de cèdre, de tabac blond, de réglisse et de café. À l'aération, des notes d'épices comme la muscade et la cannelle s'ajoutent au bouquet.

Bouche
L'attaque est concentrée mais suave et séduisante à la fois. Les tannins sont joufflus, bien mûrs et parfaitement intégrés dans le vin.

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
Vignoble: 13 Ha 20 sur graves
Lutte Raisonnée
Vendange: Manuelles en cagettes, Sélection parcellaire
Élevage: 18 moins en barriques de chêne français

En une ligne