ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Margaux

ROU245

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

93-94 points – James Suckling (mill. 2019)
94 points - Guide Vert 2023, LRVF (mill. 2019)
93 points - Guide Vert 2022, LRVF (mill. 2018)
92 points – James Suckling (mill. 2018)

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

Caractéristiques : Les vignes ont une moyenne de 45 ans 7500pieds/ha
Vendange manuelle en cagette, double tri à la réception et sélection parcellaire.
Lutte raisonnée : Travail du sol intégral (4 façons), travaux en vert, (épamprages, effeuillages, vendanges vertes).
Élevage : 18 mois en barriques 100 % barriques de chêne français, 40% barrique neuve.

Terroir: Situé sur un des plus hauts plateaux de l'appellation sur des graves très profondes d'un seul tenant, sur le plateau de Poujeaux, jouxtant Le Tertre et Angludet sur une face et Giscours de l'autre.
Sucre résiduel: 1,8 g/L

Développement durable.

En une ligne

Margaux de grande distinction offrant de la puissance sur une trame tannique fine et soyeuse.