ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Haut Médoc

ROU246

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
Appellation	Haut-Médoc	**Conservation**	8 à 12 ans
Service	18°C en carafe si possible		

Description

Oeil
Robe profonde, grenat intense

Nez
Complexe, sur des arômes de mûre, cassis, et cerise allant vers le floral avec de la rose et de la violette, complété par des notes épicées comme le girofle et le poivre. Une touche de moka et d'amande grillée complètent le nez.

Bouche
Texture sur la fraîcheur avec des tannins fins. Vin plus élégant que puissant.

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, steak frites, carré de cerf

Commentaires
Vin provenant de 2 petites parcelles, la 1e sur les communes de Listrac (sol de graves fines) et Moulis (sable et argile). Les vignes ont une moyenne de 25 ans.
Vendange manuelle en cagette, double tri à la réception et sélection parcellaire.
Travail du sol intégral (4 façons), travaux en vert, (épamprages, effeuillages, vendanges vertes) Lutte raisonnée
Élevage de 12 mois en barrique de chêne français (25% barriques neuves de 300 litres)

Développement durable.

En une ligne
Haut-Médoc produit par l'un des plus brillants producteurs de Margaux. On y retrouve d'ailleurs l'élégance de Margaux.