ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Bouquet de Monbrison MARGAUX

ROU247

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

91 points - La Revue du vin de France, Guide Vert 2025 (2020)
90 points - La Revue du vin de France, Guide Vert 2023 (2019)

Pays	France	**Producteur**	Château Monbrison
Région vinicole	Bordeaux	**Cépage(s)**	cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot
Appellation	Margaux	**Conservation**	10 ans
Service	18°C		

Description

Oeil Robe rouge profonde.

Nez Notes de fruits rouges. Boisé discret.

Bouche Structure tannique souple avec de la rondeur.

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 Les vignes de 40 ans et plus, sur des sols graveleux, d'un seul tenant. Les vendanges vertes et la vinification est traditionnelle. L'élevage est fait en barrique, dont 50 % de neuves pendant 10 à 12 mois. Sucre résiduel: 0,8 g/l

Développement durable.

En une ligne Second vin d'exception qui capture la finesse emblématique du Château Monbrison.