



20 Rue Des Manoirs, Suite 202  
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com  
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882  
Sans frais: 1 800 204-2918  
Télécopieur: 1 450 582-5557



## Haut Médoc

ROU246

### Historique

La Revue du vin de France : – « Notre coup de cœur à Margaux ! ». Guide Bettane Desseauve : Laurent Vonderheyden, aux commandes de la propriété depuis 1992, démontre au fil des années qu'il produit l'un des margaux les plus élégants qui soit.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Monbrison
<b>Région vinicole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	54% cabernet sauvignon, 46% merlot
<b>Appellation</b>	Haut-Médoc	<b>Conservation</b>	8 à 12 ans
<b>Service</b>	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 Elevage : barriques - 50% barriques neuves, 50% barriques d'un an, durant 18 mois.

### En une ligne

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