



## ● Bouquet de Monbrison MARGAUX

ROU247

### Historique

La Revue du vin de France : – « Notre coup de cœur à Margaux ! ». C'est indéniable, il faut à nouveau compter avec ce Cru Bourgeois de Margaux. Le 2009 s'impose comme une réussite incontestable et signe le retour du cru au plus haut niveau. Remarquable terroir conduit de main de maître. Guide Bettane Desseauve : Laurent Von Der Heyden, aux commandes de la propriété depuis 1992, démontre au fil des années qu'il produit l'un des Margaux les plus élégants qui soit. VINIFERA : On ne peut qu'admirer l'élégance et l'équilibre particulièrement réussies.

### Reconnaissance

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Monbrison
<b>Région viticole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	68% cabernet sauvignon, 22% merlot, 7% cabernet franc, 3% petit verdot
<b>Appellation</b>	Margaux	<b>Conservation</b>	10 ans
<b>Service</b>	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

### En une ligne