

CHATEAU MONCANET

AOC BORDEAUX
100% MERLOT



CHATEAU MONCANET

· La Truffière ·



Famille Dorneau Vignon

FICHE TECHNIQUE

SUPERFICIE: 5Ha

SOL: Terrasse Calcaire, sous sol argileux

RECOLTE: Mécanique

VINIFICATION: Double triage de la vendange, macération pré-fermentaire à froid, longue cuvaison (3 à 4 semaines), décuvage manuel

ELEVAGE: En cuves inox et beton

PRODUCTION: 3 000 - 6 000 bouteilles (selon millésime)

NOTES DE DEGUSTATION

OEIL: La robe est intense et vive.

NEZ: Son bouquet fruité évoque les fruits rouges, le cassis et la cerise, agrémenté d'une note délicate de vanille.

BOUCHE: En bouche, ce vin est gourmand et d'une belle fraîcheur. Les tanins sont soyeux, frais, et fondus.

ACCORD METS ET VINS: Ce vin s'accorde bien avec des plats de salades composée, volailles et viandes blanches non épicées.