

# 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.