PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU MONPLAISIR - BERGERAC

AOC Bergerac - Rouge

SITUATION

Au sud du département de la Dordogne, le Bergerac bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée. Idéalement située sur les coteaux de la vallée de la Dordogne, à l'abri de l'influence océanique, l'AOC Bergerac rouge bénéficie d'un climat particulièrement propice. Cela donne des vins de plaisir, élégants, authentiques et la multiplicité du paysage leur apporte variété et richesse. L'appellation est donnée à des vins rouges plus légers que les Côtes de Bergerac rouge. Issus de l'assemblage des cépages traditionnels, ces vins sont souples, élégants et fruités.

PRÉSENTATION

Le domaine appartient à Bénédicte Bosselut, viticultrice installée avec son mari sur une exploitation de 20 hectares de vignes. Ce terroir riche d'histoire appartenait à la grand mère maternelle de Bénédicte qui apportait ses récoltes lorsque son mari était à la guerre en 1939.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Taille en simple ou double guyot, travail du sol un rang sur deux, désherbage sous le rang uniquement. Vinification en cuve inox, micro-oxygénation pendant la fermentation, entre 25 et 27°C, cuvaison longue pour l'extraction des tanins. Fermentation malolactique, soutirage, puis entonnage 12 mois en fûts français (40% futs neufs, 30% futs 1er vin, 20% futs 2ème vins, 10% futs 3ème vins)

CÉPAGES

Merlot 70%, Cabernet sauvignon 30%

ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré, après quelques années de vieillissement en bouteille. Ce vin accompagnera à merveille une épaule d'agneau confite ou une belle pièce de viande.

DÉGUSTATION

Très belle qualité pour ce vin à la robe d'un rouge grenat profond. Le nez est très expressif, sur des notes de fruits mûrs et de boisé intense. La bouche est ample, généreuse et corsée. Vin de garde.

Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.