



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU GRANDCHEMIN MONPLAISIR AOC Saint-Estèphe - Rouge



SITUATION

Saint-Estèphe est l'une des plus importantes appellations communales du Médoc, avec une superficie de 1370 hectares. Son vignoble est implanté sur des croupes graveleuses particulièrement bien drainées, qui mettent les ceps de vigne à l'abri des excès d'humidité. Le sous-sol, constitué d'argile et de calcaire, apporte aux vins une personnalité unique. Le St Estèphe a un caractère plutôt tannique, puissant et sombre auquel l'âge apporte rondeur, fruité et finesse.

PRÉSENTATION

Le Château Grandchemin Monplaisir est le domaine de Producta Vignobles. 7ha de vignes dont 4 ha composés de vieilles vignes de 40 ans d'âge, sont répartis sur différents sols d'argile, de grave et de calcaire. Cette diversité des sols confèrent au vin toute sa subtilité gustative. L'origine du nom est né de la dénomination des deux hameaux Monplaisir et Grand Chemin sur lesquels s'étendent, pour une grande partie, les vignes du domaine.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins compter 3 à 4 semaines. Elevage sous stave.



CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet
sauvignon 35%, Cabernet franc
5%



ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur des viandes rouges ou un plateau de fromages.



DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge profond. Nez de fruits mûrs agréablement boisé, fin. Bouche ample, fruitée, légèrement toastée, aux tanins bien fondus.



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.