



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU MONPLAISIR

BORDEAUX ROUGE



LE VIGNOBLE

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

L'HISTOIRE

La présence d'un vignoble à Monplaisir est très ancienne : les plus vieux écrits répertoriés des parcelles datent du 18ème siècle. Le domaine a été racheté en 1952 par le grand-père d'André Gouache et la relève est déjà assurée par Céline Wlostowicz, une jeune oenologue. Le vignoble est situé entre la Dordogne et la Garonne, divisé par leurs nombreux petits affluents offrant un paysage vallonné formé d'argile et de limon.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid (4 à 15°C pendant quelques jours) sur les raisins les plus mûrs pour obtenir des notes fruitées plus intenses. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (température contrôlée, levures sélectionnées) et macération de la vendange 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

70% Merlot, 20% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



ACCORDS

A déguster avec une viande grillée et lors d'un apéritif dînatoire.



DÉGUSTATION

Robe rouge vive de belle intensité. Nez fruité, légèrement épicé sur des notes amyliques de fruits frais. Bouche ronde, fruitée et gourmande.μ



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2017 : Médaille Or, LYON 2018
Millésime 2016 : Médaille Or, PARIS 2017



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

13, avenue de la Résistance
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com
www.producta.com