



Monfort-Bellevue Médoc Elevé en fûts de chêne

Une appellation couvrant 5000 ha au nord-ouest de Bordeaux, entre l'estuaire de la Garonne et le littoral océanique. Monfort-Bellevue est une grande cuvée de la Maison Cheval Quancard.

Le vin

Situation : Médoc.

Terroir : Calcaire et graves.

Encépagement : 45% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,
15% Cabernet Franc.

Elevage : 10 mois en fûts de chêne.

Aptitude au vieillissement : 2 à 10 ans.

Dégustation

Une robe pourpre intense.

Un nez suave et complexe, un bel éventail de senteurs de myrtilles, de mûres associées aux notes épicées du Cabernet.

Un vin généreux, volontaire, où le Cabernet bien mûr apporte le fond et la sève. Une finale ample et élégamment anoblie par de jolies notes boisées. Un beau Médoc, élégant et racé.

Accompagnement

S'appréciera accompagné d'une viande rouge rôtie, avec du gibier ou encore du fromage.

