



MONFORT-BELLEVUE

MÉDOC 2016

Une appellation couvrant 500 hectares 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 VIGNOBLE

COMMUNE : MÉDOC.

TERROIRS : SILICO-GRAVELEUX.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 65 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, CABERNET FRANC.

LE VIN

Assemblage

52% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot,
8% Cabernet Franc

Elevage

6 mois en fûts de chêne.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant,
possède une aptitude au vieillissement de 4 ans.

Dégustation

Jolie robe rubis, un nez chaleureux dominé par des senteurs de kirsch,
de griottes et de bois brûlé.

Une bouche élégante, bien structurée avec une très bonne
intensité aromatique en finale.

Accompagnement

S'appréciera accompagné de volailles rôties ou grillées,
de charcuteries froides ou de fromages à pâte cuite.

