



Château Mondésir, 2018

Domaine Mondésir Gazin
FRANCE, BORDEAUX, BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Belle expression du merlot de la rive-droite de Bordeaux, très rond et velouté.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Merlot
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,4 g/l
SUPERFICIE	14 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le domaine de Mondésir-Gazin est situé à Plassac, en bordure de la Gironde. Le coteau de « Mondésir » fait face à l'estuaire
EXPOSITION	Ouest
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Fermentation en cuves inox thermorégulées avec remontages et pigeages réguliers.
ÉLEVAGE	18 mois en cuves de béton.
DÉGUSTATION	Robe de couleur grenat soutenue. Au nez, s'élèvent des arômes de fruits rouges frais de cerises et de fraises cuites ainsi que de petites notes fumées et d'épices provenant de son élevage en barrique. En bouche, le vin est puissant et harmonieux. La finale est longue et les saveurs sont persistantes.
CONSOMMATION	Idéal avec des viandes en sauce, plus particulièrement avec des sauces tomates ou champignons. Servir entre 15° et 17°C. Peut se conserver jusqu'à 10 ans suivant le millésime.

CODE SAQ
13862048

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
20.20 \$



PRIX ET MENTIONS



LE DEVOIR (JEAN AUBRY) 3 ÉTOILES

À PROPOS DU PRODUCTEUR

À l'origine de ce nom, deux parcelles de vignes, un coteau exposé plein sud « GAZIN », un coteau tourné vers l'estuaire de la Gironde « MONDESIR ». La beauté de ces coteaux et la très haute qualité de ces terroirs ont persuadés les propriétaires de reprendre en 1990 cette propriété située à Plassac. Depuis un peu plus de 20 ans, ils travaillent avec le souci permanent d'élaborer des vins exprimant au mieux ce terroir. Le vignoble est en conversion à l'agriculture biologique depuis 2006.