



CHÂTEAU MONDAZUR



ENCÉPAGEMENT

72% Merlot, 19% Cabernet sauvignon
7% Cabernet franc, 2% Malbec

ÉLEVAGE

75% Barrique 225l d'un vin bois du Tronçais et de l'Allier,
25% Barrique 225l neuve bois de l'Allier, 12 mois d'élevage
pour le 2014 (filtration 1 micron avant la mise en bouteille)

Analyse

Alcool
Acidité
pH
Sucre résiduel

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Le vin présente une couleur rouge profond avec des nuances mauves.

Nez : une complexité aromatique sur des notes de fruits noirs (cassis, mûres), de cerises à kirsch avec une nuance vanillée.

Bouche : une belle fraîcheur se développant sur un joli et plein volume. Des notes chocolatées, légèrement vanillées avec des tannins soyeux très bien intégrés. La note finale est longue, suave et fruitée.

ACCOMPAGNEMENT

C'est un vin fait pour la viande rouge et le gibier ou pour accompagner un plat périgourdin.