

CHÂTEAU MONTCABRIER

Bordeaux Blanc AOC

Issus d'un parcellaire historiquement indépendant du Château Recogne, les raisins du Château Montcabrier sont toujours récoltés et vinifiés séparément. Les sols sont à dominance argiles et sables et offrent un vin singulier au style plus épuré et dominé par le fruit.

Le vignoble de 100 hectares se situe sur la rive droite de Bordeaux, au cœur d'un des terroirs les plus favorables à l'élaboration des meilleurs crus de l'appellation: le Triangle d'Or du Fronsadais. La 4^{ème} génération met tout en œuvre autour du savoir-faire familial, d'une viticulture raisonnée et d'un équipement technique de qualité pour produire de très Grands Vins de Bordeaux.



CERTIFIÉ HVE3

DEGUSTATION

Un vin blanc rafraîchissant et très vif dont le processus d'élaboration permet de préserver les arômes délicats du Sauvignon et du Sémillon. Bien équilibré entre les notes de pomme verte, d'agrumes et de fruits tropicaux. Il présente une belle structure ronde en bouche et relevée par une finale citronnée.

POTENTIEL DE GARDE

À consommer dans ses jeunes années

SERVIR À 4-6°

ACCORD PARFAIT

Apéritif, fruits de mer, poissons, viandes blanches



VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 2 hectares

TERROIR *Silico-argileux*

AGE MOYEN DES VIGNES 20 ans

MODE DE CONDUITE *Raisonnée*

VENDANGES *Mécaniques*

VINIFICATION

CUVIER

Vendanges matinales. Raisins pressés à froid dès leur entrée au chai puis fermentés dans des cuves en inox thermorégulées. Mis en bouteille dans les 4 à 5 mois suivant la récolte.

ASSEMBLAGE

35% Sauvignon blanc

35% Sauvignon gris

30% Sémillon

“

À PROPOS DE CE VIN

« Un vin très fruité, à la finale rafraîchissante et acidulée. »

Elodie & Marc Milhade



XAVIER
MILHADE
VIGNOBLES