

CHÂTEAU MONTCABRIER

Bordeaux Supérieur AOC

Issus d'un parcellaire historiquement indépendant du Château Recougne, 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 4ème 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

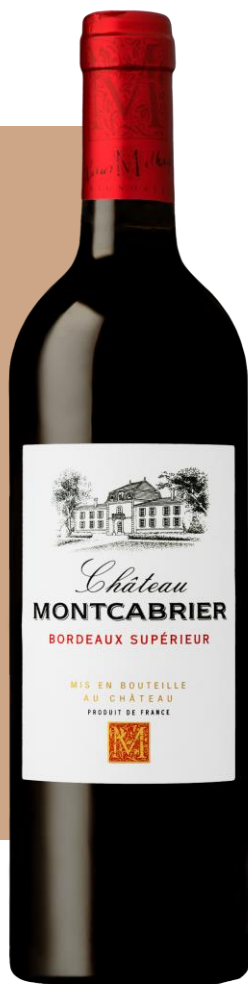
DEGUSTATION

Un vin à la robe d'un Rubis profond et au nez de fruits rouges croquants. L'attaque est réglissée. Un vin concentré, équilibré, aux tanins fins type café grillé.

POTENTIEL
DE GARDE 5-15 ans

SERVIR À 16-18°

ACCORD PARFAIT
Viandes grillées, charcuteries,
fromages



VIGNOBLE

SUPERFICIE POUR CE VIN 10
hectares

TERROIR *Silico-argileux*

AGE MOYEN DES VIGNES 20 ans

MODE DE CONDUITE *Raisonnée*

VENDANGES *Mécaniques*

VINIFICATION

CUVIER

Vinification traditionnelle en cuves ciment et inox thermorégulées. Remontages courts et réguliers. Macération de 3 semaines. Fermentation malolactique en cuves.

ASSEMBLAGE

85% Merlot

10% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon



À PROPOS DE CE VIN

« Un Bordeaux Supérieur rond, élégant et accessible dans sa jeunesse. »

Elodie & Marc Milhade

