

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR - M NATURE

PERIGORD



Appellation :

Périgord

Superficie :

21 hectares

Terroir :

Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :

En Agriculture Biologique

Pratiques biodynamiques, apport de compost fabriqué à la propriété, semi de céréales, pâturages

Assemblage :

50% merlot, 50% malbec

Vinification :

Table de tri automatique. Fermentation lente avec des levures indigènes suivie d'une macération post-fermentaire de 10 à 15 jours à 30°C. Fermentation malolactique et élevage en cuves pour garder le maximum de fruits.

Elevage :

Élevage en cuves sans sulfites ajoutés

Dégustation :

Un profil aromatique précis et frais avec des notes de fruits noirs, cassis, mûres, pruneaux et d'épices. L'attaque est croquante et juteuse, la finale est marquée par une belle fraîcheur et une bonne structure tannique. Cette cuvée exprime toute la gourmandise d'un vin naturel avec une pointe de caractère

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2017