



Francia

Grand Vin de Bordeaux Cru Monplaisir Gonet-Médeville



Il vino rosso Cru Monplaisir è un Bordeaux Rouge Superior frutto della relazione tra vitigni e territorio. Si tratta infatti di un taglio dove le uve tipiche di quest'area, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, si uniscono fra loro dando vita a un prodotto armonioso, in cui nulla risulta fuori posto o eccessivamente marcato. Una bottiglia dai profumi principalmente fruttati, che entra in bocca con gentilezza, regalando una beva fresca e scorrevole. L'etichetta perfetta per iniziare ad avvicinarsi a un terroir complesso come quello di Bordeaux.

Questo Bordeaux Rouge Superior Cru Monplaisir nasce da un assemblaggio fra i vitigni a bacca rossa tipici di questa regione francese, cioè Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Le uve di queste tre varietà vengono coltivate all'interno del cru di Monplaisir, caratterizzato da un sottosuolo principalmente composto da argilla e ghiaia. Gli acini, una volta raccolti durante la vendemmia e portati nei locali adibiti alla vinificazione della cantina Gonet - Médeville, fermentano alcolicamente in contenitori d'acciaio inox. Si passa poi alla fase di affinamento, svolto per 10 mesi in barrique, al termine dei quali si procede con le operazioni di imbottigliamento e commercializzazione.

Denominazione: Bordeaux Superieur AOC

Regione: Bordeaux

Vitigni: Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 10%

Gradazione alcolica: 14 %

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio

Colore: Rosso rubino

Gusto: Fresco ed equilibrato, di grande corrispondenza gusto-olfattiva e dalla trama tannica ben integrata.

Profumo: Note di frutti di bosco, prugna, spezie scure e grafite.

Allergeni: Contiene solfiti

