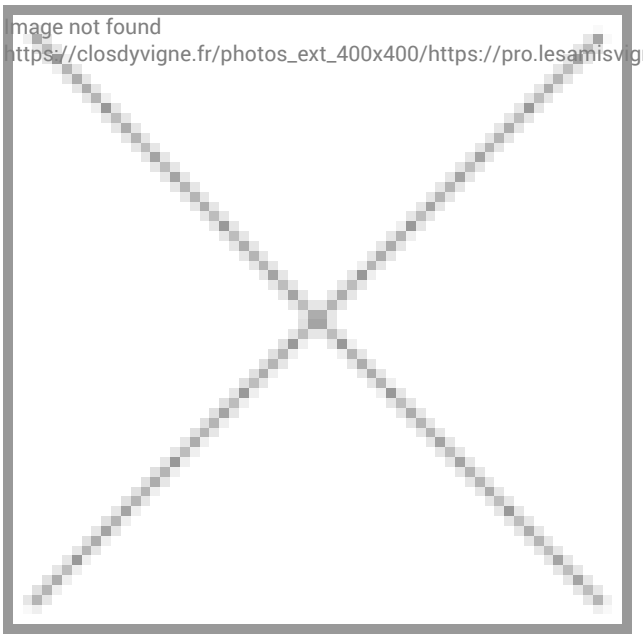
MONTRAVEL 2016 ROUGE

CLOS BONNEFARE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

L'union fait la révélation.

Face à face rare entre un jus de Merlot ample, corsé, noir et l'élégance d'un lot de Cabernet Franc.

La matière et l'esprit d'un millésime hors du commun.

- 50% Cabernet Franc
- 50% Merlot

Accords mets et vins

Cèpes, truffe, agneau, viande rouge maturée, canard, gibier, dessert au chocolat et fruits rouges.

Détails

Domaine : Clos Bonnefare
Couleur : Rouge
Effervescent : non
Millesime : 2016
Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : non
Bio : non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Franc
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Montravel

Dégustation

Robe : Robe très profonde, rouge foncé à reflets pourpres.
Nez : Arômes suaves et prenants de cassis compoté, de violette, de réglisse, d'épices. Belle fraîcheur. Intense.
Bouche : Puissante, onctueuse. Combinaison à l'équilibre étonnant entre des tanins d'une grande élégance, un taux d'alcool modéré et une acidité bien fondue.
Finale : Longue, aromatique et veloutée.
Garde : 10 ans
Température de service : 15°C

Caractéristiques

Terroir : Plateau aéré et lumineux dominant la rive droite de la Dordogne. Sol argilo-calcaire avec silex.
Cépage : 50% Cabernet Franc, 50% Merlot
Vendange : Tri manuel sur pied avant récolte. Vendange au lever du jour pour encuver du raisin frais. Rendement de 35 hl/ha sur des vignes d'âge moyen de 20 ans.
Elevage : 100% en barriques de chêne français rénovées d'une contenance de 400 litres.

HISTOIRE DU DOMAINE

L'aventure du CLOS BONNEFARE est née de la rencontre entre une passion pour les vins sincères et une parcelle un peu délaissée sur le plateau de Saint-Michel-de-Montaigne en Dordogne. Sur cette terre caillouteuse, pauvre, à vocation typiquement viticole, j'ai saisi la chance de mettre à l'épreuve mes années d'expériences dans le monde du vin. Millésime après millésime, laisser la nature s'exprimer pour produire un raisin sain et unique demande finalement plus de sensiblité que de savoir technique. Mon rôle de vigneron est celui d'un passeur d'énergie avec la vigne comme filtre. J'apprends...

