

SANS SULFITES AJOUTÉS

CHÂTEAU MONSAN-ESTÈBE

AOC BORDEAUX



CÉPAGE
GRAPE VARIETY

100% Merlot

2019

VINIFICATION

Vendange d'une seule parcelle avec bio protection dès le ramassage grâce à des levures non saccharomyces qui la protège de l'oxydation. En cuve, on ensemence directement avec des levures *Saccharomyces cerevisiae* qui vont terminer la fermentation. Limitation du nombre de remontage pour garder fraîcheur et fruité au vin. En fin de fermentation, arrêt d'aération sur les remontages pour limiter l'oxydation. Fermentation malolactique effectuée naturellement sans ajout de bactéries. Une fois, cette fermentation passée, élimination des bactéries par simple soutirage.

Single parcel harvest with bio-protection thanks to saccharomyces yeasts, help to protect grapes from oxidation. Fermentation process at lower temperature with seeding of yeasts to finish fermentation. Winding reduction to keep fruit and freshness in the wine. Natural malolactic fermentation without lactic bacterium following by a raking to put off bacterium.

75 cl

carton de 6

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Belle robe pure, limpide et profonde, pourpre foncé au disque violacé. Le nez pétille de fruit rouges et noirs, bourgeons de cassis, groseilles, floral à son tour avec des touches de lilas. La bouche est équilibrée sur la finesse et l'acidulé, bien dosé et très aromatique, frais avec une jolie trame bien fondue, cerise en finale avec beaucoup de gourmandise en toute simplicité. Pur fruit, pur jus, la sensation de boire du raisin !

Nice clear and deep dark crimson color with purplish disk. Expressive red and black fruits nose with blackcurrant buds notes following by floral notes as lilac. Balanced mouth with delicacy and slightly acid giving freshness. Follow greedy cherries notes at the finish, giving some greed. 100% Merlot, 100% fruit, 100% juice looks like drinking grape juice.

