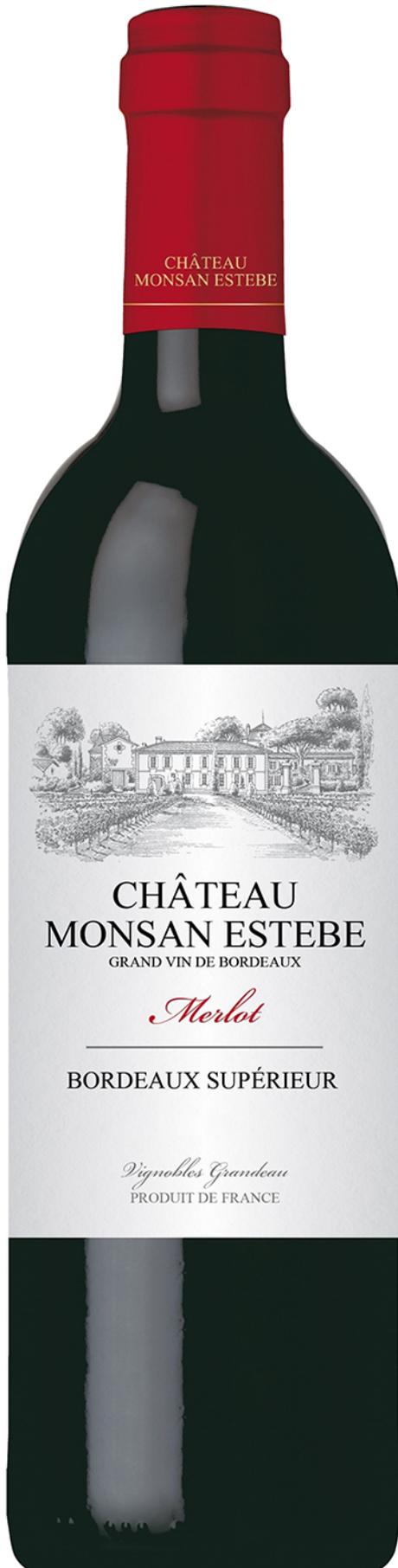


CHÂTEAU MONSAN-ESTÈBE

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR



CÉPAGE
GRAPE VARIETY

100% Merlot

2019

75 cl

carton de 6

VINIFICATION

Vendanges mécaniques à maturité optimum - Eraflage, passage au fouloir. Sulfitage sur la vendange en fouloir. Macération à froid durant 3 à 4 jours pour une meilleure extraction de la couleur et des arômes fruités. Saignée 10 à 20%.

Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique entre 26° et 30°C. Cuvaison de 25 jours.

Grapes are harvested mechanically at their optimal maturity. Grapes are taken of the stalks and are put in tanning drums followed by the adding of sulfites – Cold maceration for 3 to 4 days to extract the colour and the fruity notes. Followed by 10 to 20 % bleeding in the vat. Alcoholic fermentation between 26°C and 30°C. The wine is pumped over the mark with aeration twice daily – Fermentation for 25 days.

DÉGUSTATION CHARACTERISTICS

Jolie robe rubis profonde. Beau nez puissant de fruits noirs savoureux. Attaque en bouche ample et grasse, d'un bon volume et très bien équilibrée.

Beautiful deep ruby appearance. Beautiful powerfull nose, with delicious black fruits. Frank attack and fat, with a good volume and very well balanced.

