



*Château Monlot*

SAINT-EMILION GRAND CRU  
MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU



# Château Monlot

SAINT-EMILION GRAND CRU

Château Monlot est une propriété de 400 ans proche de la petite ville médiévale de Saint-Emilion. Son vignoble de 40 ans en moyenne possède 8 hectares de vignes sur des sols argilo-calcaires et sablo-argileux : un terroir remarquable pour la culture du Merlot. Château Monlot est la propriété de l'actrice Chinoise Zhao Wei depuis 2011. Passionnée de vin, elle met tout en œuvre aux cotés de Jean-Claude Berrouet et Claude Bourguignon afin de produire un vin d'exception.

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru.

Surface : 8 ha de Vignes.

Oenologue/consultant : Jean-Claude Berrouet et Claude Bourguignon

Age moyen des vignes : 40 ans.

Cépages : 65% Merlot, 35% Cabernet Franc.

Type de sols : Argilo-calcaire et sablo-argileux.

Vinification : Cuves inox thermo-régulées.

Elevage : Entre 14 et 16 mois en fûts de chêne français.

Conditionnement : Caisse bois (6 bts ou 12bts).

Commentaire de dégustation :

Ce vin nous offre une belle robe de couleur rubis s'accompagnant de reflets violets. Au nez, on perçoit des notes de fruits rouges comme la fraise et la framboise. En bouche, on retrouve ces arômes de fruits rouges des bois qui sont accompagnés de cassis et de mûres. La bouche est très complexe. La finale est rafraichissante et équilibrée. Ce vin a un grand potentiel de garde.

Accord mets/vins :

Ce vin s'accorde avec une cannette rôtie, sauce chocolat-merlot et des betteraves rôties ou aussi une salade de riz sauvage aux champignons.