

# 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

## 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.

## 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

## 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 sensibilité que de savoir technique. Mon rôle de vigneron est celui d'un passeur d'énergie avec la vigne comme filtre. J'apprends...



[https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos\\_300x100/logo\\_campargue.jpg](https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg)