

VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CRU MONPLAISIR BORDEAUX SUPERIEUR



TERROIR SPECIFIQUE 4 hectares Argilo-graveleux

DU CRU: et 5 hectares d'alluvions

ENCEPAGEMENT: 75% Merlot 15% Cabernet Sauvignon

5% Cabernet Franc

VENDANGES: Manuelles

VINIFICATION: En cuves inox, cuvaison de 18 jours

ELEVAGE: 90% en cuves pendant 10 mois et 10%

en barriques pendant 10 mois

MISE EN BOUTEILLES: 10 mois après la récolte

PRODUCTION: 4 500 caisses



