



CHÂTEAU
MONTDOYEN
GRANDS VINS DE BERGERAC ET DE MONBAZILLAC



CÔTES DE BERGERAC ROUGE

CUVÉE "AINSI SOIT-IL"

MILLÉSIME 2010

CEPAGES : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

TAILLE : Guyot Poussard, respectant les flux de sève dans le cep

EXPOSITION : Est-Ouest

SOL : Merlot sur des sols calcaires et Cabernet Franc sur argile et calcaire blanc

RENDEMENT : 40 hl/ha

VINIFICATION : Vendange égrappée, extraction par pigeage, longue cuvaison puis élevage en barrique 12 mois.

SPECIFICITES : Couleur intense rubis, cette cuvée s'est parée d'un nez complexe aux notes de violette conjuguées à des arômes de chocolat. Belle intensité soutenue par un boisé discret et fin. La bouche est équilibrée, débute par une attaque riche aux tanins fins pour finir sur la rondeur.

ACCORD METS ET VINS : à dominante de merlot, ces vins se dégustent avec des plats très variés : foie gras chaud poêlé, sandre au vin rouge, pastilla de pigeon, pintade aux cèpes, tournedos Rossini, côte à l'os ou rôti de bœuf, fondue, charcuteries, fromages...

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION : aux environs de 18° C.

GARDE : 5 ans

Château Montdoyen
Lieu-dit "Le Puch"
24240 Monbazillac
05.53.58.85.85

contact@chateau-montdoyen.com
www.chateau-montdoyen.com