

CLOS BONNEFARE



Plaisirs du vin

Colomiers

Accords mets et vins

Gigot d'agneau, canard rôti, tajine.

Détails

Domaine : Clos Bonnefare

Couleur : Rouge

Millesime : 2015

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Raisonnée

Bio : Non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot , Malbec

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% Malbec, 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 : Noire et profonde, éclats rubis.

Nez : Arômes prenants de petits fruits noirs, de violette, de réglisse, d'épices. Belle fraîcheur. Intense.

Bouche : Dynamique, gourmande, concentrée.

Finale : Longue, portée par des tanins bien mûrs, très aromatique.

Garde : 10 ans

Température de service : 15°

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...

