

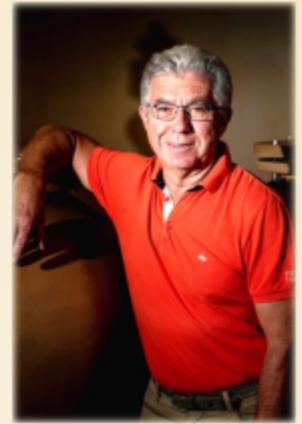
Burdeos



Francia

ABEVER

VINOS FINOS EUROPEOS



Régis Bernaleau

8 Avenue Jean Luc Vonderheyden
33460 Arsac
<https://vignobles-bernaleau.com/>
+33 556 588 451



Château Mongravey Margaux AOC Cru Bourgeois Supérieur

Tipo de vino: Tinto seco
Variedades de uva: 65% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 2% Cabernet Franc
Añada: 2019
Alcohol: 13.5%
Formato: 750 ml



La Historia

Régis Bernaleau heredó un pequeño viñedo de su padre en 1980 y desde entonces se ha dedicado a ampliar la propiedad, invirtiendo en nuevos equipos y mejorando la calidad de sus vinos. Ahora posee once hectáreas de viñedos de Margaux en algunas de las tierras con mejor drenaje y sus esfuerzos se vieron debidamente recompensados cuando Mongravey fue incluido en la nueva clasificación de Burdeos. La familia sigue contribuyendo al éxito de la bodega con Jérôme supervisando los viñedos y la bodega y Karin a cargo de las comunicaciones y las ventas.

La Bodega

El Château Mongravey ilustra maravillosamente la excelencia de los terroirs de Margaux. De un pequeño viñedo de dos hectáreas recibidos como legado en 1981, Régis Bernaleau adquirió muchas parcelas de vides en el pueblo de Arsac, constituyendo así una propiedad de doce hectáreas actualmente. Años de trabajo riguroso, y el vino siempre apreciado y respetado por los otros enólogos de la zona, permitieron al Château Mongravey convertirse en *Cru Bourgeois Supérieur* en 2018. El vino tiene un valor excepcional considerando su alta calidad.

El Vino

Château Mongravey es una propiedad de 13 hectáreas ubicada en la comuna de Arsac en la denominación Margaux. Los suelos son gravas cuaternarias de Garona compuestas de arena y guijarros y están plantados con un 65% de Cabernet Sauvignon, un 33% de Merlot, y un 2% de Cabernet Franc. Después de la fermentación, el vino pasa 16 meses en barricas de roble francés de grano fino de tostado medio (el 60% barricas nuevas; ocho toneleros diferentes). El vino se embotelló sin filtrar.

De color púrpura granate, el vino ofrece aromas fragantes frambuesa y ciruelas con toques de grosella negra, grafito y tomillo salvaje, además de un toque de chocolate. El paladar de cuerpo medio y con taninos sedosos y un perfume floral bien equilibrado, suave y lujoso.