



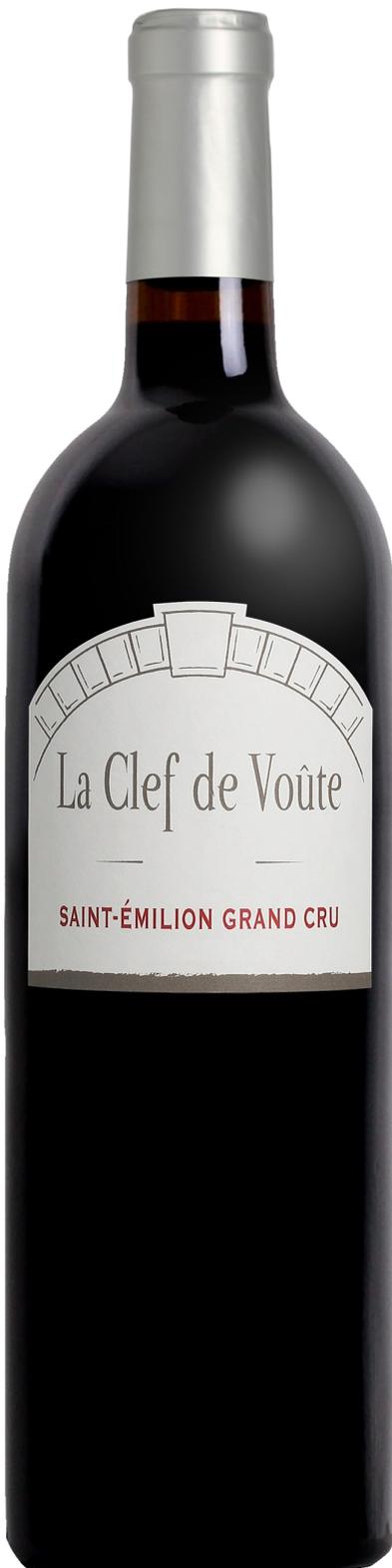
DOMAINES DE MONCETS

Artisans de la biodiversité

Clef de Voûte

Clef de Voûte, le second vin du Château La Voûte, séduit par son élégance et sa gourmandise. Issu de parcelles soigneusement sélectionnées sur les pentes argileuses de Saint-Étienne-de-Lisse, il reflète la richesse d'un terroir exceptionnel. Frais, fruité et harmonieux, c'est un Saint-Émilion Grand Cru accessible, parfait pour des moments de convivialité tout en finesse.

Millésime 2020



ASSEMBLAGE

85% Merlot & 15% Cabernet Franc

TERROIR

Surface totale du vignoble : **3.93ha**

Age moyen des vignes: **environ 35 ans**

Commune : **Saint-Étienne de Lisse**

MODE DE CULTURE

Nos vignes sont travaillées en lutte raisonnée, incluant le recours à la confusion sexuelle. La culture se fait en alternant un rang enherbé et un rang travaillé mécaniquement pour favoriser le développement d'une flore variée toute l'année.

Dédoublement des bourgeons et vendanges en vert.

Certification HVE 4.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, en passant par une table de tri. Les raisins sont délicatement acheminés avec une pompe péristaltique dans les cuves inox tronconiques inversées.

Macération à froid pendant 48h puis ensemencement pour lancer les fermentations alcooliques.

Macération post fermentaire pendant 3 à 4 semaines.

NOTE DE DEGUSTATION

Une belle robe rubis profond, aux reflets grenat, brillante et limpide, traduisant une belle maturité du millésime.

Le nez est expressif et élégant, mêlant des arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre, cerise noire) à des notes épicées (poivre, réglisse) et de légères touches boisées (vanille, cacao), héritées d'un élevage en barrique parfaitement maîtrisé.

L'attaque est souple et veloutée, avec une belle ampleur. Le vin se déploie sur une structure tannique fine et soyeuse, bien intégrée, offrant une matière généreuse mais équilibrée. La finale, longue et persistante, révèle des notes de prune, de tabac blond. À déguster jeune pour son éclat fruité ou après 2-4 ans de garde.

RECOMPENSES

Yves Beck 90/100

Les Domaines de Moncets

Chemin de Roussillon - 33500 Néac—Tél: +33 (0)5 57 51 19 33 - www.domaines-moncets.com