



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 2024



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.

Dédoublage 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 robe couleur rubis intense avec des reflets pourpres. Belle brillance et densité, signe d'un millésime solaire et concentré.

Un nez généreux et précis, dominé par les fruits rouges frais (framboise, cerise) et les fruits noirs (mûre, myrtille), accompagnés de subtiles notes florales (violette) et d'une pointe épicée. L'élevage soigné apporte des touches délicates de vanille, de fève de cacao et de cèdre.

L'attaque souple et ronde, portée par une belle fraîcheur. Le vin présente une trame tannique fine mais bien présente, promesse d'un bon potentiel de garde. En bouche, l'expression aromatique est cohérente avec le nez : fruit croquant, boisé discret et équilibre entre puissance et élégance. La finale est longue, juteuse, avec un léger retour mentholé.

RECOMPENSES

Les Domaines de Moncets

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