

Château Mondésir

Bergerac - Rouge



Terroir

D'un seul tenant autour du Château, le vignoble d'environ 15 ha, orienté Sud Est, bénéficie d'une topographie avantageuse. Terroirs argilo calcaire

Vinification

Vinification en cuve thermo-régulée. Extraction des polyphénols et des arômes du raisin

Cépage

Merlot - Cabernet Franc - Cabernet Sauvignon

Dégustation

Robe rouge cerise. Nez de petits fruits rouges, tout en finesse et fraîcheur. En bouche, attaque souple, développement harmonieux entre notes épicées et poivrées. Structure légère. Vivacité en finale.

Accord met / vin

Sur une assiette de charcuterie ; un confit d'oie accompagné de pommes de terre à la sarladaise. Avec un fromage de chèvre du Pizou ou une tome de la Trappe d'Echourgnac.

Petite histoire

A mi-chemin entre Bordeaux et Périgueux, à une vingtaine de kilomètres de Saint Emilion et huit kilomètres du château de Montaigne, le Château Mondésir fut la propriété de l'arrière petite fille de l'auteur des Essais

Le manoir a été construit au 17ème siècle à l'emplacement d'un château fort médiéval dont subsistent quatre tours et qui constituait un avant poste de vigie pour la bastide "anglaise" de Villefranche de Lonchat, fondée par Edouard 1er d'Angleterre, vers 1285.

Le château dispose de chambres d'hôtes aménagées à l'étage du château et dans la maison d'amis, tandis que les anciens chais accueillent un grand appartement. Un gîte a également été aménagé dans la métairie. Une piscine et un tennis sont à la disposition des hôtes. Sur réservation, on peut dîner au château, sur la terrasse à l'ombre du marronnier ou au coin de la cheminée



La maison d'Hôtes