
FINE BORDEAUX Ô CHARTRONS - RENAISSANCE N°3

MAISON MOUNICQ



Spiritueux & Co Gin Gin

Histoire

La Fine Bordeaux "Ô Chartrons" est née de la complicité entre Michel Jacquin, vigneron et distillateur au Château Lartigue-Cèdres dans l'Entre-deux-Mers (Bordeaux), et les frères Nadé, fondateurs de la Maison Mounicq spécialisée dans l'élaboration de spiritueux inspirés par la vigne.

Les trois bordelais ont allié leur expertise respective afin de faire renaître LE spiritueux emblématique de la région bordelaise : La Fine Bordeaux. Une magnifique eau-de-vie de raisins, méconnue, réalisée à partir de cépages Ugni Blanc et Sémillon cultivés exclusivement sous l'appellation Bordeaux puis distillés et vieillies en terres Girondines.

Ô Chartrons est le résultat de l'assemblage de trois fûts de Fine Bordeaux élaborés par Michel sur sa propriété et sélectionnés par Cedrik et Axel.

Profil Aromatique

Cette eau-de-vie de raisins se distingue par ses saveurs de fruits à coque subtilement torréfiés avec des touches gourmandes et boisées.

Le vieillissement en fût de chêne lui apporte de la profondeur et de la puissance tout en conservant une rondeur vinique caractéristique.

Notre Fine Ô Chartrons est confectionnée à partir de deux cépages : l'Ugni Blanc, le cépage le plus utilisé lors de la confection des cognacs et des armagnacs, et le Sémillon, le cépage blanc le plus répandu à Bordeaux. Ce subtil assemblage de terroir et de savoir-faire, alliant douceur et caractère, devrez vous séduire !

À la dégustation, cette cuvée dévoile des nuances de noisettes et d'amandes grillées accompagnées d'arômes fruités mêlant fruits confits et pruneaux. En fin de bouche, on y retrouve des notes de cuir, de tabac et de sous-bois subtilement fumé.

Accords mets et vins

Seul en digestif / Cigarre / dessert au chocolat

Détails

Types : Fine Bordeaux

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Cédrik Nadé

Domaine : Maison Mounicq

Degrès : 40,10 %

Cépages : Sémillon, Ugni-blanc

Contenance : 0,50 L

Appellation : AOP Fine Bordeaux

Caractéristiques

Cépage : Ugni Blanc / Sémillon

Vinification : Fut de chênes / Assemblage de 3 fûts: 3ans, 4 ans et 6 ans

Dégustation

Nez : Fruits à coque subtilement torréfiés avec des touches gourmandes et boisées

Bouche : À la dégustation, cette cuvée dévoile des nuances de noisettes et d'amandes grillées accompagnées d'arômes fruités mêlant fruits confits et pruneaux.

Finale : En fin de bouche, on y retrouve des notes de cuir, de tabac et de sous-bois subtilement fumé.

HISTOIRE DU DOMAINE

La Maison Mounicq, fondée en 2018 au sud de Bordeaux, cette jeune entreprise familiale porte le nom de la grand-mère des fondateurs, Cedrik et Axel Nadé. Une femme forte, exigeante, et de confiance, des valeurs incarnées par cette maison familiale. Les frères se sont donnés pour mission de sélectionner et confectionner des eaux-de-vie remarquables, rares et exclusives, mais surtout d'une qualité sans pareil et ainsi, mettre en lumière des femmes et des hommes qui œuvrent avec passion pour offrir le fruit de leurs savoir-faire d'exception et la richesse de leur terroir, tout en s'inspirant de leur région natale qui leur est chère. La Maison Mounicq est née en se posant question suivante un jour de vendange : " Si les raisins Bordelais permettent de réaliser des vins se classant parmi les meilleurs du monde, alors pourquoi ne feraient-ils pas également de prestigieux spiritueux ? "La passion, le terroir Bordelais et sa vigne font clairement partie de l'ADN de notre Maison Mounicq. Nos spiritueux sont conçus à partir de cépages Bordelais ou vieillissent dans des fûts ayant contenus de magnifiques vins locaux.



Plaisirs du vin
Dax