



Domaine de

l'Entre Deux Mondes



BORDEAUX SUPERIEUR - 33141 VILLEGOUGE

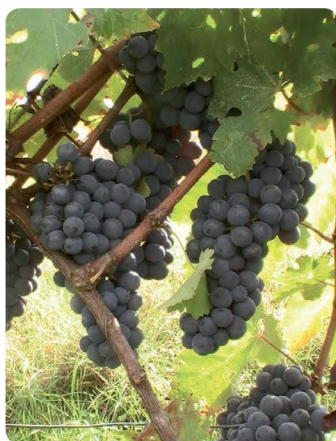
Vin issu de raisins en conversion vers l'Agriculture Biologique

*Entre terre et ciel, la vigne nous offre le meilleur d'elle-même.
Nous l'accompagnons dans son évolution, respectant ses cycles et les variations de la nature.
Nous la respectons en vinifiant de manière naturelle,
laissant les levures indigènes assurer l'expression alchimique du terroir.*

Jean-François MONIOT

(l'Entre Deux Mondes)
Adélaïde

GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS 2020



Terroir :

Coteaux argilo-calcaire au milieu du pays de Fronsac, à l'Ouest de Libourne. 3 hectares 37

Vignobles :

Vieux Merlots et Cabernets Sauvignon (40%)

Vinification :

Vendanges manuelles avec tri sur pieds et sur table
Fermentation naturelle avec levures indigènes
Régulation thermique

Elevage et Maturation :

12 mois en barriques de 2 vins et un fût de 600 litres, neuf, chauffe légère

CARACTÉRISTIQUES :

L'ENTRE DEUX MONDES 2011 CUVÉE ADÉLAÏDE

70% Merlot et 30 % Cabernet Sauvignon

12,5 % vol

Notes de Dégustation et Références

Patrick DUSSERT (Guide DUSSERT-GERBER 2020 :

Cuvée Adélaïde 2011, riche mais fin, très parfumé, au nez où dominant la prune et le musc, harmonieux, idéal avec des grillades au barbecue

Claire Lepage (oenologue) : Très joli nez complexe, atypique du Bordelais.

La bouche est complète, expressive en arôme et en structure, l'attaque est pleine, les tanins bien enrobés, fermes et goûteux, le fruit est très présent.