

Rencontrons nous!

Notre vignoble

49 Chemin de l'Escarderie,
33141 Villegouge

Coordonnées GPS

Latitude :44.962140000000003

Longitude :-0.31517999999999412

Par email:

contact@lentredeuxmondes.fr

Par téléphone:

06 08 05 62 47



Jean-Francois Moniot



Le vigneron, Jean-François Moniot, au parcours atypique (vétérinaire expérimenté en médecines complémentaires et alternatives) développe sa passion du respect de la nature en conduisant ses vignes en Biodynamie.

Il vous accueillera avec plaisir pour une dégustation découverte ou pour profiter du gîte de charme de la propriété, une belle demeure en pierre datant du XIIème siècle.

Ses vins ont été consacrés par les amateurs, « au sommet de l'appellation » des Bordeaux supérieurs selon le Guide Dussert-Gerber qui les qualifie de « premiers grands vins classés ».

GUIDE
DUSSERT-GERBER
VINS 2020

Le domaine de L'Entre Deux Monde

Au milieu des coteaux du Fronsadais, non loin de Libourne, point de confluence de l'Isle et de la Dordogne (bordé de Pomerol au Nord, Saint-Emilion à l'Est et Fronsac à l'Ouest), le **Domaine de l'Entre Deux Mondes**, domaine familial de 4 hectares, propose son vin bio, généreux et authentique.

Le Domaine a été créé en 2005 à partir d'une ancienne ferme fortifiée du XIIème siècle. Le terroir est argilocalcaire, et est assis sur des carrières souterraines. L'encépagement est majoritairement composé de merlot. Nous trouvons également du cabernet sauvignon. Les premières campagnes de plantations datent de 1958, les suivantes des années 70, puis 1988/89 et enfin 1997.

La conduite du vignoble respecte le cahier des charges de l'**Agriculture Biologique** depuis 2005. La Biodynamie était une évidence au regard de l'engagement intellectuel de Jean-François. Le Domaine de l'Entre Deux Mondes est donc certifié en **Biodynamie** depuis 2015.

Les vins du chateau l'Entre Deux Monde

Terroir:

Coteau argilo-calcaire à l'Ouest de Libourne
3hectares 37

Vignobles:

Merlots et Cabernet Sauvignon (10%)

Vinification:

Vendanges manuelles avec tri sur pieds et sur table

Fermentation naturelle avec levures indigènes
régulation thermique

Elevage et Maturation:
Barriques de 3 et 4 vins, gardes-vin inox et résine

Médaille d'argent au concours international des vins Biologique



Terroir:

Coteau argilo-calcaire à l'Ouest de Libourne
3hectares 37

Vignobles:

Merlots et Cabernet Sauvignon (20%)

Vinification:

Vendanges manuelles avec tri sur pieds et sur table

Fermentation naturelle avec levures indigènes
régulation thermique

Elevage et Maturation:
Barriques de 3 et 4 vins, et neuves (chauffe légère)



Terroir:

Coteau argilo-calcaire à l'Ouest de Libourne
3hectares 37

Vignobles:

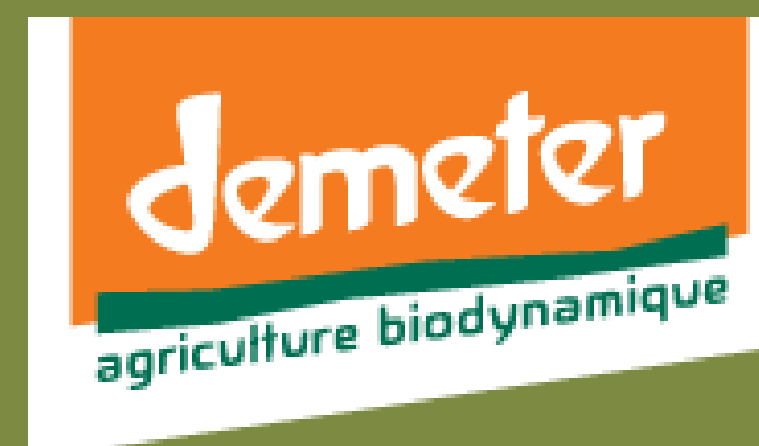
Merlots et Cabernet Sauvignon (10%)

Vinification:

Vendanges manuelles avec tri sur pieds et sur table

Fermentation naturelle avec levures indigènes
régulation thermique

Elevage et Maturation:
Barriques de 3 et 4 vins, et neuves (chauffe légère)



Inscrit au guide Hachette 2020