



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN ROUGE
Bergerac rouge AOC
2016

ASSEMBLAGE	70% Merlot 5 000 pieds/ha	30 % Cabernet Franc 5 000 pieds/ha
-------------------	---------------------------------	--

VIGNOBLE	Appellation Bergerac rouge Vignoble étendu sur les pentes douces de la commune de Monestier. Sols argilo-calcaires. Âge : 20 <>70 ans
-----------------	--

MILLÉSIME	L'année 2016 est un millésime exceptionnel qui a permis de respecter naturellement et facilement le cycle végétatif dans son intégralité. La maturité optimale a donc pu être aisément atteinte.
------------------	---

VENDANGES	Mécaniques / Table de tri mécanique Dates de vendanges : Merlot 6 octobre 2016, Cabernet Franc 11 octobre 2016
------------------	--

RENDEMENT	45 hl/ha
------------------	----------

VINIFICATION	Fermentation lente avec des levures indigènes, suivie d'une macération post-fermentaire de 10 à 15 jours à 30°C. Fermentation malolactique en cuves, puis entonnage des lots les plus structurés tandis que les autres sont élevés en cuves pour garder le maximum de fruits.
---------------------	---

ÉLEVAGE	Élevage en cuves pour garder le maximum de fruits et passage en barriques 4 mois. Dates de mise : 30/31 août 2018 Nombre de bouteilles : 38 578 Degrés : 15° Acidité totale : 3.51 Sucre résiduel : 0.2 Bouchons naturels 49 x 24
----------------	---

DÉGUSTATION	L'assemblage de différents cépages permet d'obtenir le plus bel équilibre. Le Merlot apporte sa fraîcheur et le Cabernet Franc son élégance. Ce vin a un joli fruit, du volume en bouche, une couleur soutenue et des tanins souples. Bon potentiel de garde : 5-8 ans.
--------------------	--