



# CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN ROUGE  
Bergerac rouge AOC  
2017

---

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

---

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

---

<b>MILLÉSIME</b>	Les conditions climatiques ont rendu le travail de la vigne et la gestion du travail en bio et biodynamie assez difficiles. Cependant, il a été possible de mener les raisins jusqu'au bout de leur maturité et de rentrer des vendanges saines. Résultat : un millésime 2017 plein de puissance, de structure et de gourmand.	
------------------	---	--

---

<b>VENDANGES</b>	Mécaniques / Table de tri mécanique Dates de vendanges : Merlot 29 septembre 2017, Cabernet Franc 4 octobre 2017	
------------------	--	--

---

<b>RENDEMENT</b>	35 hl/ha	
------------------	----------	--

---

<b>VINIFICATION</b>	Table de tri automatique, 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.	
---------------------	---	--

---

<b>ÉLEVAGE</b>	Élevage en cuves pour garder le maximum de fruits et passage en barriques 4 mois. Dates de mise : 30/07/2019      Nombre de bouteilles : 22 000 Numéro de lot : LBR30719 Degrés : 14°      Acidité totale : 3.41      Sucre résiduel : 1.5 Bouchons naturels 49 x 24	
----------------	--	--

---

<b>DÉGUSTATION</b>	Jolie robe d'un rouge rubis profond, le nez débute sur des notes de fruits noirs pour finir sur un réglisse subtil. La bouche est ample, à l'attaque fraîche, les tanins sont fins et délicats avec une finale réglissée comme au nez. Bon potentiel de garde : 5-8 ans.	
--------------------	---	--