



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CADRAN ROUGE
Bergerac rouge AOC
2018 certifié BIO Ecocert

| | | | |
|-------------------|--------------------------|----------------------------------|--------------------------|
| ASSEMBLAGE | 70% | 27% | 3% |
| | Merlot 5 000 pieds/ha | Cabernet Franc 5 000 pieds/ha | Malbec 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 Les abondantes pluies de printemps ont rendu le travail de la vigne assez difficile.
Heureusement, un bel ensoleillement avant vendanges a permis de ramasser les raisins dans de très bonnes conditions.

VENDANGES Mécaniques / Table de tri mécanique
Dates de vendanges : Merlot et Malbec le 5 octobre 2018,
Cabernet Franc le 12 octobre 2018

RENDEMENT 35 hl/ha

VINIFICATION 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.

ÉLEVAGE Élevage en cuves pour garder le maximum de fruits et passage en barriques 4 mois.
Dates de mise : 28 et 29/07/2020 Nombre de bouteilles : 12 884
Numéro de lot : LBR30820
Degrés : 14.5° Acidité totale : 3.23 Sucre résiduel : 0.63
Bouchons naturels 49 x 24

DÉGUSTATION Robe cerise noire et intense aux reflets roses, limpide. Le nez exprime des notes de baies noires, de belle maturité, associées à la réglisse et au noyau de cerise. La bouche est en volume, soutenue par une agréable fraîcheur, les tanins à la fois crémeux et délicats accompagnent une texture fruitée qui vient flatter le palais. La charpente équilibrée est bien enrobée avec une pointe épicée et réglissée qui rehausse les petits fruits rouges.
Bon potentiel de garde : 3-7 ans.