



# CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CÔTES DE BERGERAC AOC  
2016

---

<b>ASSEMBLAGE</b>	60% Cabernet Franc 5 000 pieds/ha	40 % Merlot 5 000 pieds/ha
-------------------	---	----------------------------------

---

<b>VIGNOBLE</b>	Appellation Côtes de Bergerac Vignoble étendu sur les pentes douces de la commune de Monestier. Sols argilo-calcaires. Âge : 20 <>40 ans
-----------------	---

---

<b>MILLÉSIME</b>	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.
------------------	---

---

<b>VENDANGES</b>	Manuelles Dates de vendanges : du 4 au 6 octobre 2016
------------------	--

---

<b>RENDEMENT</b>	45 hl/ha
------------------	----------

---

<b>VINIFICATION</b>	Égrappage, table de tri manuel. Fermentation lente entre 27°C et 30°C avec des levures indigènes. Macération post-fermentaire de 15 à 20 jours. Fermentation malolactique.
---------------------	---

---

<b>ÉLEVAGE</b>	1/3 barriques neuves, 1/3 barriques 1 vin et 1/3 barriques 2 vins durant 15 mois. Dates de mise : 30/31 août 2018 Nombre de bouteilles : 16 300 Degrés : 14,5°                      Acidité totale : 3.8 Sucre résiduel : 0.1                Bouchons naturels 49 x 24
----------------	--

---

<b>DÉGUSTATION</b>	Vin à la jolie robe profonde. Son nez laisse percer à l'aération d'agréables notes de cassis, de mûres, d'épices et de boisé. Caractérisé par son élégance avec une bouche gourmande et équilibrée. Vin complexe, structuré et harmonieux. Bon potentiel de garde : 7-10 ans.
--------------------	---