



# CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CÔTES DE BERGERAC AOC  
GRAND VIN. 2017

---

<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 : 50 <>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>	Manuelles Dates de vendanges : Merlot et Cabernet Franc le 5 octobre 2017	
------------------	--	--

---

<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. Méthode de pigeage.	
---------------------	--	--

---

<b>ÉLEVAGE</b>	1/3 barriques neuves, 1/3 barriques 2 vins et 1/3 barriques 3 vins durant 15 mois. Dates de mise : 30/07/2019 Numéro de lot : LCB151019 Degrés : 14° Sucre résiduel : 0.2		Nombre de bouteilles : 13 000 Acidité totale : 3.2 Bouchons naturels 49 x 24
----------------	---	--	--

---

<b>DÉGUSTATION</b>	Jolies notes de bois fins au nez, mêlées à de beaux arômes de fruits rouges frais. La bouche est engageante, juteuse en attaque, avec la présence du fruit rouge du nez en milieu, la fraîcheur de la groseille, avec une finale sur de subtiles touches boisées et toastées. Bon potentiel de garde : 8-10 ans.	
--------------------	---	--