CHATEAU
MONESTIER LA TOUR

CÔTES DE BERGERAC AOC
GRAND VIN. 2018
Certifié BIO Ecocert

ASSEMBLAGE

53%	45%	2%
Cabernet Franc	Merlot	Malbec
5 000 pieds/ha	5 000 pieds/ha	5 000 pieds/ha

VIGNOBLE

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

Manuelles
Dates de vendanges : Merlot et Malbec le 5 octobre, Cabernet Franc le 12 octobre 2018

RENDEMENT

30 hl/ha

VINIFICATION

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.

ÉLEVAGE

1/3 barriques neuves, 1/3 barriques 2 vins et 1/3 barriques 3 vins pendant 16 mois.
Dates de mise : 28 et 29/07/2020 Numéro de lot : LCB30820
Degrés : 14,5° Bouchons naturels 49 x 24
Nombre de bouteilles : 240 (37,5 cl), 13 210 (75 cl)
240 (1,5 l), 30 (3 l), 6 (6 l)

DÉGUSTATION

Couleur rouge cerise, profonde avec des reflets roses et lumineux. Nez : arômes de baies rouges, chair de cerise, mûre mais aussi réglisse, épices, avec une pointe de vanille. Bouche : une entrée de bouche ample et ronde, soutenue par une trame de tanins serrés aux grains fins. Une agréable fraîcheur soutient ce millésime solaire qui s'accorde à merveille avec une côte de bœuf sur le grill, des noisettes d'agneau au cumin ou encore un magret de canard laqué aux épices.
Bon potentiel de garde : 8-10 ans.

Famille Scheufele - Lieu-dit La Tour - 24240 Monestier - France
T : + 33 (0)5 53 24 18 43 - F : + 33 (0)5 53 24 18 14 - contact@chateaumonestierlatour.com
www.chateaumonestierlatour.com