



Château Monestier La Tour
AOC CÔTES DE BERGERAC
2016

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

VIGNOBLE	Appellation Côtes de Bergerac AOC Vignoble étendu sur les pentes douces des communes de Monestier et Thénac. Sols argilo-calcaires. Âge : 20 <>40 ans	
-----------------	--	--

MILLÉSIME	L'année 2016 est un millésime exceptionnel qui a permis de respecter naturellement et facilement le cycle végétatif dans son intégralité. Nous avons donc aisément atteint la maturité optimale.	
------------------	--	--

VENDANGES	Manuelles Dates de vendanges : du 4 au 6 octobre 2016	
------------------	--	--

RENDEMENT	45 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.	
---------------------	--	--

ÉLEVAGE	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	
----------------	--	--

DÉGUSTATION	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.	
--------------------	---	--

