



# CHATEAU MONESTIER LA TOUR

M NATURE  
IGP Périgord  
Certifié BIO Ecocert  
2022

---

<b>ASSEMBLAGE</b>	50% Merlot 5 000 pieds/ha	50 % Malbec 5 000 pieds/ha
-------------------	---------------------------------	----------------------------------

---

<b>VIGNOBLE</b>	Appellation IGP Périgord Vignoble étendu sur les pentes douces de la commune de Monestier. Sols argilo-calcaires. Âge : 20 <>70 ans	
-----------------	--	--

---

<b>MILLÉSIME</b>	Hiver doux et sec. Gelées printanières sans dégâts. Floraison très favorable due à des conditions climatiques sèches et chaudes. Vignes saines ayant donné une récolte de belle qualité.	
------------------	--	--

---

<b>VENDANGES</b>	Manuelles. Dates de vendanges : Merlot et Malbec le 15 septembre 2022	
------------------	--	--

---

<b>RENDEMENT</b>	32 hl/ha	
------------------	----------	--

---

<b>VINIFICATION</b>	Égrappage. Table de tri manuel. Fermentation lente avec des levures indigènes suivie d'une macération post-fermentaire de 8 jours à 30°C. Élevage en cuves pour garder le maximum de fruits.	
---------------------	--	--

---

<b>ÉLEVAGE</b>	Élevage en cuves sans sulfites ajoutés. Dates de mise : 25/04/22 Numéro de lot : LVN25423 Degrés : 14° Sucre résiduel : 0		Nombre de bouteilles : 660 Bouchons Diam 5 49 x 24 Acidité totale : 3.45
----------------	---	--	--

---

<b>DÉGUSTATION</b>	Coulis de fruits rouges avec une pointe florale. Une bouche d'un beau volume, juteuse, gourmande et fraîche. A déguster dans sa phase aromatique et plaisir ! Servir à 16°C, dès l'apéritif, avec une planche de charcuterie, grillades ou encore un poisson de roche grillé. Potentiel de garde : 5 ans.	
--------------------	---	--