



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

CÔTES DE BERGERAC AOC
GRAND VIN. 2018
Certifié BIO Ecocert



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

PRIX PUBLIC	21.50 €
-------------	---------