



CHATEAU MONESTIER LA TOUR

M NATURE
IGP Périgord
Certifié BIO Ecocert
2020



ASSEMBLAGE	50% Merlot 5 000 pieds/ha	50 % Malbec 5 000 pieds/ha
-------------------	---------------------------------	----------------------------------

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

MILLÉSIME	Avec un printemps pluvieux et un été chaud, le travail de la vigne a demandé cette année une attention soutenue dans le vignoble, tout en respectant le cycle de la nature jusqu'aux vendanges.
------------------	---

VENDANGES	Manuelles. Table de tri manuel. Dates de vendanges : Merlot et Malbec le 13 septembre 2020
------------------	---

RENDEMENT	35 hl/ha
------------------	----------

VINIFICATION	Table de tri automatique. Fermentation lente avec des levures indigènes suivie d'une macération post-fermentaire de 10 à 15 jours à 30°C. Fermentation malolactique et élevage en cuves pour garder le maximum de fruits.
---------------------	---

ÉLEVAGE	Élevage en cuves sans sulfites ajoutés. Dates de mise : 26/05/21 Numéro de lot : LVN20521 Degrés : 14° Sucre résiduel : 0	Nombre de bouteilles : 6 000 Bouchons Diam 5 49 x 24 Acidité totale : 5.30
----------------	---	--

DÉGUSTATION	A l'œil, un vin limpide, à la robe soutenue couleur rubis. Au nez, un profil aromatique à la fois très propre, précis et frais avec des notes de fruits noirs, cassis, mûres, pruneaux et d'épices. L'attaque est croquante et juteuse, allant sur une finale marquée par une belle fraîcheur et une bonne structure tannique. Cette cuvée exprime toute la gourmandise d'un vin naturel de grande classe, avec tout de même une pointe de caractère. Servir à 16°C, dès l'apéritif, avec une planche de charcuterie ou encore aux côtés d'un magret de canard. Potentiel de garde : 5 ans.
--------------------	--

PRIX PUBLIC	14.00 €
--------------------	---------