



Château La Bastidette

MONTAGNE SAINT-EMILION

Millésime 2015



ANALYSE

Degré d'alcool: **13,5%**

Vin issu d'une parcelle de Merlot d'un hectare située sur la commune de Montagne St Emilion. Cette cuvée a toujours complété la gamme de vins du Château Moncets. Elle représente aujourd'hui la pureté de ce cépage sur un des plus beaux terroirs de la rive droite.

ASSEMBLAGE

100% Merlot

TERROIR

Surface: **1 hectare**

Sol: sableux

Densité de plantation: 6000 pieds / ha

Age moyen des vignes: environ 40 ans

MODE DE CULTURE

Enherbement naturel

Culture Raisonnée

VINIFICATION

Réception de la vendange par gravité

Préfermentaire à froid

Table de tri manuel

Elevage en cuves thermo régulées

NOTES DE DEGUSTATION

Le Château La Bastidette 2015 présente une robe noire aux reflets grenat. Le nez est d'une rare expressivité, sur des arômes de cassis, cerises, associés à des notes vanillées et minérales. En bouche, ce millésime se montre dense, tout en rondeur avec de l'équilibre et une belle fraîcheur intense. C'est un vin très gourmand et plaisant.

Propriété de Chambrun

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33 - Fax: +33 (0)5 57 51 56 24

Julien.noel@chambrun.fr - +33 (0)6 85 33 24 14

www.moncets-chambrun.com

