



Château La Bastidette

MONTAGNE SAINT-EMILION

Millésime 2016



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 millésime 2016 exprime tout son potentiel avec le Château La Bastidette : son nez et sa bouche transcrivent très fidèlement les caractéristiques du Merlot de la rive droite. Cassis, cerises, violettes sont les arômes dominants, explosant en bouche pour le plus grand plaisir de vos papilles. Fraicheur, densité, rondeur rythment et subliment ces arômes.

#### RECOMPENSES

En cours de présentation

#### 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

