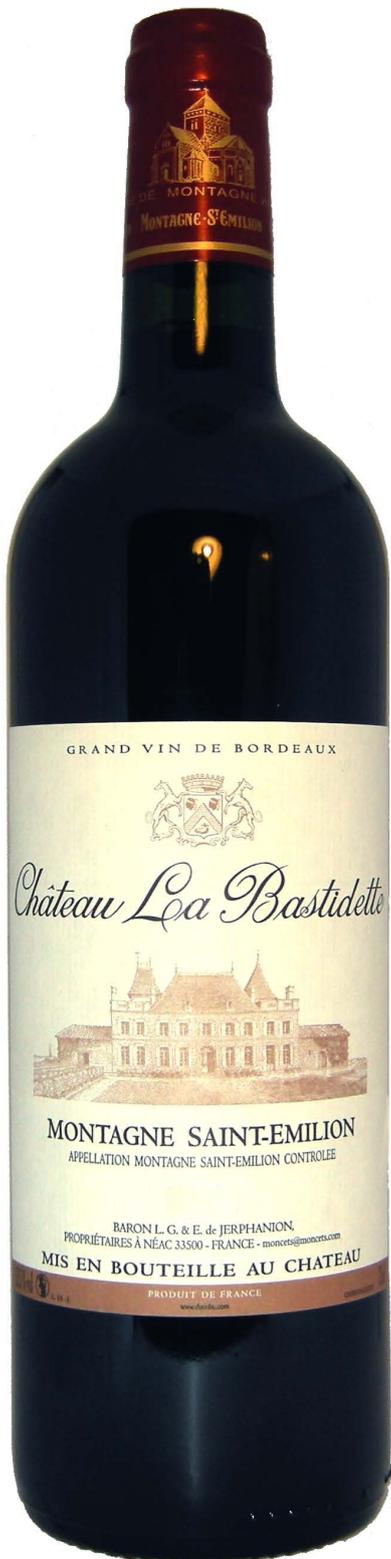




Château La Bastidette

MONTAGNE SAINT-EMILION

Millésime 2018



ANALYSE

Degré d'alcool: **14,0 %**

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: **1.14 hectare**

Sol: sablo-argileux

Densité de plantation: 6600 pieds / ha

Age moyen des vignes: Planté en 1929

MODE DE CULTURE

Enherbement naturel

En conversion en Agriculture Biologique depuis 2017

VINIFICATION

Réception de la vendange par gravité

Pré fermentaire à froid

Table de tri manuel

Elevage en cuves thermo régulées

NOTES DE DEGUSTATION

Le millésime 2018 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.

Vignobles Moncets & Chambrun

Chemin du Roussillon - 33500 Néac

Tél: +33 (0)5 57 51 19 33 4

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

www.moncets-chambrun.com

