



*Château La Bastidette*

MONTAGNE SAINT-EMILION

**Millésime 2014**



### **ANALYSE**

Degré d'alcool: 12,5%

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 thermorégulées**

### **NOTES DE DEGUSTATION**

Robe rouge grenat d'une bonne profondeur. Le nez est expressif sur des notes épicées et grillées entremêlées de notes de fruits rouges. A l'aération le vin dévoile un bouquet sur des notes de réglisses et de sous-bois. La bouche présente une belle structure aux tanins soyeux et gourmands. Des fruits rouges, cassis & groseilles, envahissent la fin de bouche pour le plus grand plaisir de vos papilles !

### **NOTES DE DEGUSTATION**

**Cité - Guide Hachette des Vins 2018**

#### **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

