

CHÂTEAU
LA BASTIDETTE
MONTAGNE SAINT-EMILION

Millésime 2023



Vin issu de nos 2 parcelles de Merlot situées sur la zone ouest « argiles noires » de 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

ASSEMBLAGE

100% Merlot

TERROIR

Surface: **1,07 hectares**

Sol: Argilo Sableux - très forte densité d'argiles avec quelques parties sableuses sur les bas-reliefs

Densité de plantation: 6600 pieds / ha

Age moyen des vignes: 30 ans

MODE DE CULTURE

Couverts végétaux et travaux mécaniques sous le rang

En conversion en **Agriculture Biologique** depuis 2022

VINIFICATION

Table de tri vibrante et système de tri **AIRFLOW + DREAM**

Réception de la vendange par système de **gravité intégrée**

Cuvier parcellaire béton Italien nouvelle génération thermorégulé et sans époxy.

Elevage sur lies fines en cuves béton pendant 6 mois

NOTES DE DEGUSTATION

Robe violette vive. Son nez et sa bouche transcrivent très fidèlement les caractéristiques du Merlot de la rive droite. Cassis, cerise, violette 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
contact@chambrun.fr - www.moncets-chambrun.com

