



Créé le lundi 19 février 2018

>



6 bouteilles 75cl - Château PLAISANCE - Vin Rouge - TOT CO QUE CAL 2014 BIO

Fabricant : Château PLAISANCE

Modele : -

Château Plaisance

Château Plaisance - Vin Rouge - TOT CO QUE CAL 2014 BIO

Médaille d'Or - Concours Général Agricole de Paris 2015

APPELLATION

AOC FRONTON

CEPAGES

70,00% Négrette

30,00% Syrah

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Afin de respecter la typicité du terroir et des cépages, nous n'utilisons que les levures naturelles présentes sur la peau du raisin au moment des vendanges. Pour ce vin les rendements sont très faible : 20 hl/ha environ. Les vinifications se font cépage par cépage. Dès le deuxième soutirage, les vins sont mis en barriques. Ils y accomplissent leur fermentation malolactique. Elevage sur lies fines. Elevage de 18 mois en fûts de chêne (20% de neuf uniquement).

DEGUSTATION

2011: Magnifique bouteille, riche et seveux. La couleur annonce un vin puissant. La fraîcheur et l'équilibre font que ce vin complexe, racé et élégant, pourra se boire durant les 15 prochaines années.

Mise sur le marché en MARS 2013

2009: « Des notes minérales, de graphite, fruits noirs confits, fumées.

Bouche dense, sur un fruité très mur, des notes épicées, des tanins bien intégrés. » - Pierre CASAMAYOR - Guide HUBERT 2011

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bordelaise évolution verte 75cl

Prix : €111.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le mercredi 30 novembre 2016