



CHÂTEAU PLAISANCE

MONTAGNE SAINT-ÉMILION



Ce domaine historique fut racheté par notre famille en 1994. Il se situe à l'ouest de la commune de Montagne en bordure des appellations Saint-Émilion et Lalande-de-Pomerol. Le terroir, de nature argilo-limoneuse, et les douces pentes permettent un drainage naturel des sols. Nous y élaborons, pour chaque millésime, un vin au caractère unique, élégant et harmonieux.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Rive Droite, France

Surface : 17,5 Ha

Sol : Argilo-Limoneux

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Tôt le matin, au frais et tri des meilleurs raisins de la propriété

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves béton autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse et fermentation malolactique en cuve béton autour de 18°C.

Elevage : En fûts de chêne pendant 12 mois (33% neuf, 33% un vin, 33% deux vins). Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 18 mois supplémentaires

Production annuelle moyenne : 80 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rouge profond avec des reflets violets

Nez : Parfums intenses de fruits rouges mûrs, notamment de mûre et de framboise, mariés à des notes boisées vanillées

Bouche : Rond en attaque, puissant et soyeux, des tanins serrés et de l'allonge. Un bel ensemble harmonieux et dense

Accords mets/vins : Charcuterie, viandes rouges en sauce ou en grillade, fromages à pâtes dures, plats légèrement épicés