



# CHÂTEAU PLAISANCE - BRANNE

MONTAGNE-SAINTE-ÉMILION



Ce domaine historique fut racheté en 1994 par notre famille. 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 :** Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

**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 cuves béton autour de 18°C.

**Elevage :** en fûts de chêne et en cuves béton. Elevage sous bois pendant 12 mois.

**Production annuelle moyenne :** 30 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Rubis intense aux reflets violets

**Nez :** Complexe et élégant avec des notes de fruits rouges et de bois.

**Bouche :** L'attaque est concentrée et fruitée avec des tanins souples et fondus

**Accords mets/vins :** Viandes rouges, viandes blanches, fromages

**Vin distribué par la maison Kressman.**