



Réserve de Famille

CHÂTEAU PLAISANCE

MONTAGNE-SAINT-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 chaque millésime un vin au caractère unique, élégant et harmonieux.

Chaque année, nous y sélectionnons les meilleurs raisins que nous vinifions séparément. Nous apportons un soin tout particulier à la fabrication de chaque millésime, que nous élevons en fûts de chêne et en petite production, afin d'élaborer un très grand vin.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Rive Droite, France

Parcelle : 4 Ha « La Bichade »

Sol : Argilo-Limoneux

Encépagement : Merlot

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

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Tôt le matin, au frais, puis tri des meilleurs raisins

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.

Elevage : Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois (50% neuf, 50% un vin). Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 24 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne : 3 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Pourpre intense

Nez : Puissant et élégant, dégageant des notes de cerise noire, de framboise et un boisé présent

Bouche : Rond et complet, beaucoup d'arômes de fruits rouges, des tanins mûrs. Une finale longue et une pointe de minéralité

Accords mets/vins : Viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier, plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat



www.ducourt.com