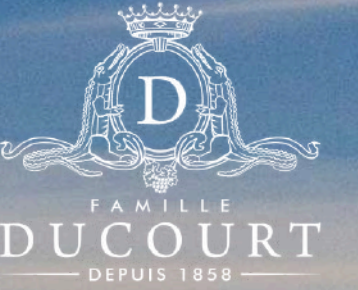


# CHÂTEAU PLAISANCE

---



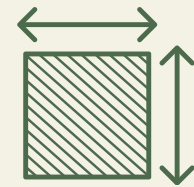


# LE VIGNOBLE

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 limono-argileux, et les douces pentes permettent un drainage naturel des sols. Nous y élaborons, pour chaque millésime, un vin au caractère unique, élégant et harmonieux.



AOC Montagne  
Saint-Émilion



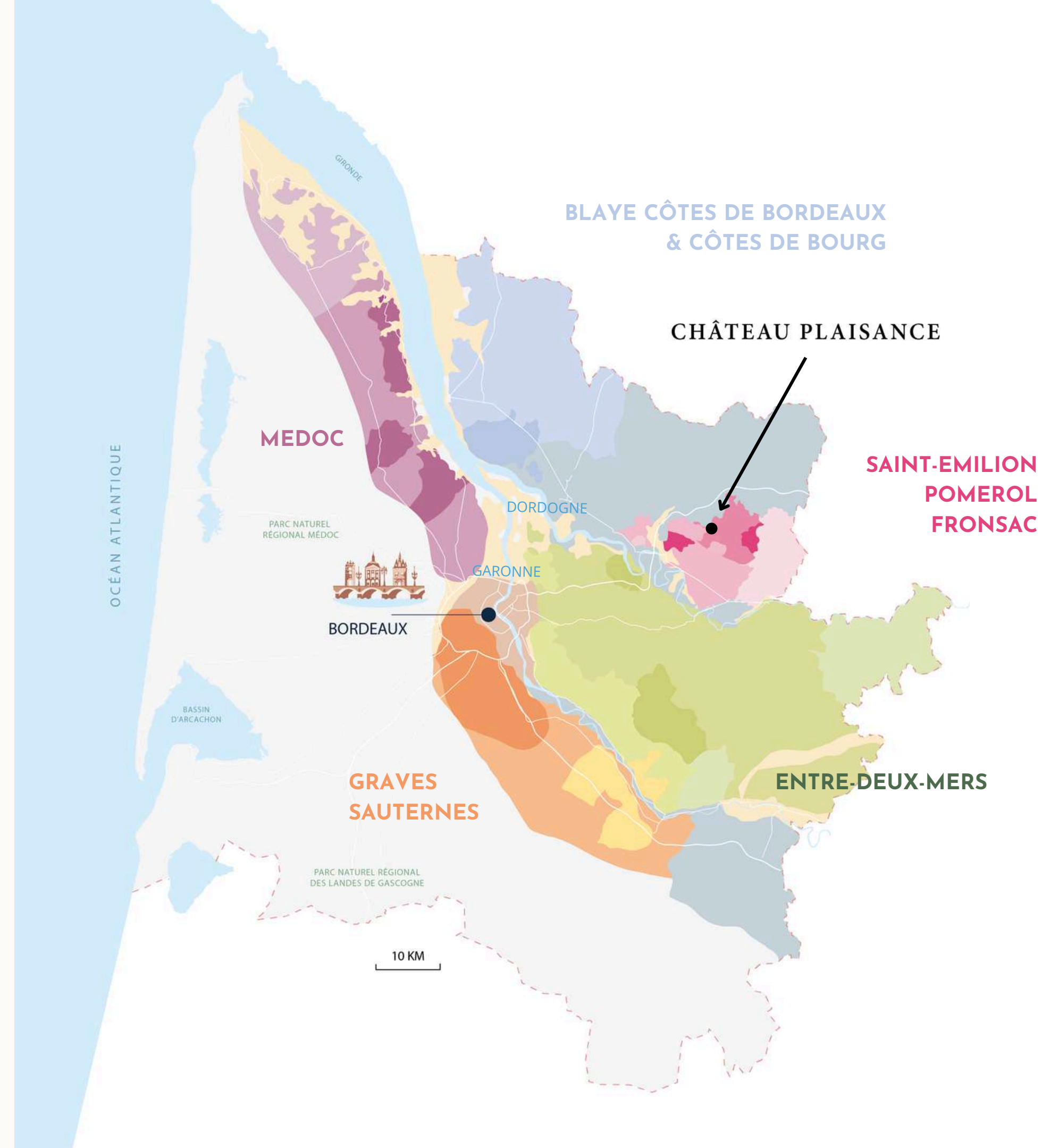
17 ha



Limono-argileux

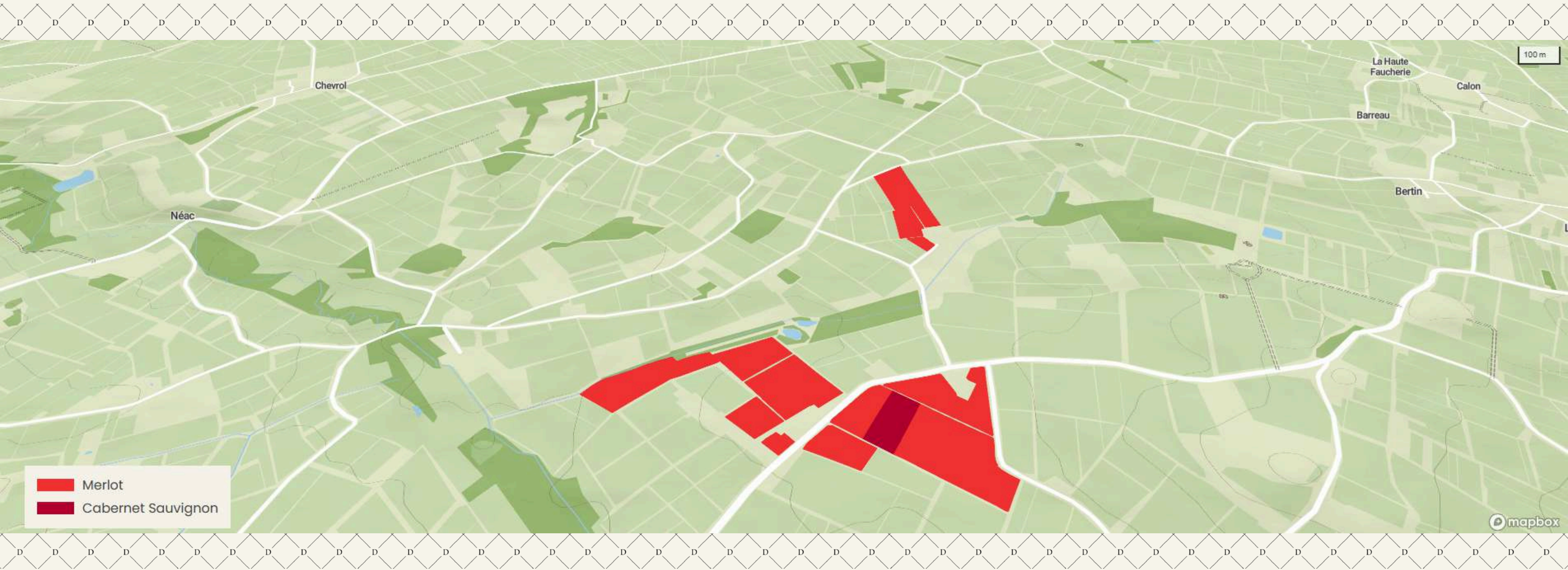


6 600 pieds / ha





# LOCALISATION





# HISTOIRE

---

L'histoire du Château Plaisance remonte au XVIII<sup>e</sup> siècle, lorsque le lieu-dit apparaît sur les cartes de Belleyrne. Dès 1878, il est mentionné dans la 3<sup>e</sup> édition du Guide Féret comme Cru Bourgeois et 1<sup>er</sup> Artisans.

En 1935, le domaine est repris par la famille Despaigne Larribière, qui développe le vignoble autour de la maison charentaise et lui donne son allure actuelle.

En 1994, notre famille acquiert le Château Plaisance et entreprend de grandes rénovations : modernisation des chais, création d'un chai à barriques et restructuration du vignoble.

Ce travail permet aujourd'hui une vinification parcellaire, révélant toute la richesse et la singularité de ses terroirs.





# CHÂTEAU PLAISANCE

---

Appellation : Montagne Saint-Emilion

Assemblage : Merlot, Cabernet Sauvignon

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain.

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures.

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

Élevage : 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





# DÉGUSTATION

---

## MILLÉSIME 2022

### 90 POINTS - WINE ENTHUSIAST

"This shows aromas of black cherries and blackberries with dark chocolate, licorice and overturned earth. Mouthfilling and juicy with medium body and firm, grainy tannins. Vivid, darkfruited finish. Merlot and cabernet sauvignon."

## MILLÉSIME 2020

### 91 POINTS - WINE ENTHUSIAST

"Almost entirely Merlot, this rich wine is dark and powerful. It is freshened by a fine of acidity that gives a succulent aspect to the wine. The wine has a good future."



## 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

## ACCORD METS ET VINS

Charcuterie, viandes rouges en sauce



# CHÂTEAU PLAISANCE

## RÉSERVE DE FAMILLE

---

Appellation : Montagne Saint-Emilion

Assemblage : Merlot

Certification : HVE 3, RSE Cultivons Demain.

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures.

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

Élevage : 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





## MILLÉSIME 2019

### 91 POINTS - WINE ENTHUSIAST

"A smooth and perfumed wine, this shows weight and intensity. Its ripe character brings out dark chocolate and spice, as well as hints of the wood aging. It's a full rich wine, ready to drink from 2024"

## MILLÉSIME 2020

### 91 POINTS - JAMES SUCKLING

"Aromas of cassis, cherries, sweet wood spices, balsamic and chili chocolate. Modern and plush, with a full-bodied palate and fine-grained tannins. Flavorful and dry on the palate, with nice length. Drink now or hold."



# 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

## ACCORD METS ET VINS

Viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier, plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat



## Contact

Tél: +33 (0)5 57 34 54 00  
ducourt@ducourt.com  
www.ducourt.com



Follow us !



FAMILLE  
**DU COURT**  
— DEPUIS 1858 —