



CHATEAU LAPLAGNOTTE-BELLEVUE



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

CEPAGE:

Merlot 75%, Cabernet Franc 25%

VITICULTURE: Mode de conduite bio et passage en biodynamie à partir de 2017.

VENDANGES: Vendanges manuelles avec tri sévère.

VINIFICATION: En cuves ciment de petites contenances thermorégulées. Cuvaision de 20 à 25 jours. Fermentation malolactique en cuve ciment.

ÉLEVAGE: 25 % barriques neuves (trois tonnelleries différentes). Le reste en barriques de 1 et 2 vins.

DEGUSTATION:

Oeil : La robe est rubis, sombre

Nez : A l'aération note boisée, grillée, fruits noirs.

Bouche : jolie attaque très soyeuse, bien équilibrée ; sucrosité, rondeur. Fruits noirs, griotte. Boisé fondu, bien intégré au fruit. Finale longue sur des tannins souples.

A déguster avec charcuterie, selle d'agneau provençale, pintadeau aux girolles, gigot de chevreuil grand veneur, escalopes à la basquaise.

GRAPE VARIETY:

Merlot 75%, Cabernet Franc 25%

VITICULTURE: Organic driving and going biodynamic from 2017.

HARVEST: Manual harvest with severe sorting.

VINIFICATION: In cement tanks of small thermoregulated capacities. Fermentation for 20 to 25 days. Malolactic fermentation in cement vats.

BREEDING: 25% new barrels (three different cooperages). The rest in barrels of 1 and 2 wines.

TASTING:

Eye: The dress is ruby, dark.

Nose: complex with aromas of ripe red fruits, Aeration, woody, toasted note, black fruit

Palate: Nice mouth, very silky attack, well balanced; sweetness, roundness. Black fruits, morello cherry. Melted oak, well integrated into the fruit. Long finish on supple tannins.

To taste with charcuterie, saddle of lamb from Provence, guinea fowl with chanterelles, jig of venison great huntsman, escalopes à la basquaise.

