

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR

CÔTES DE BERGERAC



Appellation :
Côtes de Bergerac

Superficie :
6 hectares

Terroir :
Coteaux argilo-calcaires

Vignoble :
En Agriculture Biologique
Pratiques biodynamiques, apport de compost fabriqué à la propriété, semi de céréales, pâturages

Assemblage :
53% cabernet franc, 45% merlot, 2% malbec

Vinification :
Egrappage, table de trie manuelle. Macération post fermentaire de 15 à 20 jours. Fermentation malolactique. Pigeage.

Elevage :
1/3 barriques neuves, 1/3 barriques 2 vins, 1/3 barriques 3 vins pendant 16 mois.

Dégustation :
Notes de cassis, de mûres, d'épices et de boisé, bouche gourmande et équilibrée. Vin complexe, structuré et harmonieux

Suivi par Deroncourt Consultants depuis 2017