



# CHÂTEAU VIEUX PLANTY

GRAND VIN DE BORDEAUX



## HARMONIA

**APPELLATION :** Blaye Côtes de Bordeaux

**COULEUR :** Rouge

**SOLS :** Argilo-Graveleux

**ENCÉPAGEMENT :** 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon

**AGE MOYEN :** 20 ans

**DENSITÉ :** 5000 Pieds/ha

**VIGNES :** Traitement en lutte raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage

**RENDEMENTS :** 50 hl/ha, tri sélectif

**VINIFICATION :** Cuvaision 15 jours thermorégulée

**ELEVAGE :** En barrique pendant  
4 mois avec bâtonnage sur lies fines

**APTITUDE AU VIEILLISSEMENT :** 5-8 ans

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 17-19 °C

**GASTRONOMIE :** Gibiers, volailles, viandes rouges, fromages doux  
et de caractère

**NOTE DE DÉGUSTATION :** Robe intense et profonde, des notes de fruits  
rouges un peu toastés vanillés. En bouche, il affirme son caractère,  
sa puissance, sa rondeur avec charme

**DISTINCTIONS :**

**Millésime 2015 :** Médaille d'Or, Concours International de Lyon 2017

**Millésime 2014 :** Médaille d'Or, Challenge Blaye Bourg 2016

**Millésime 2013 :** Médaille d'Or, Concours des Vins de Lyon 2015

**EARL OVIDE & FILS**

📍 569 rue de l'Eglise, 33820 Saint Aubin de Blaye, France

☎ +33 (0)5 57 64 50 88

✉ [contact@chateauvieuxplanty.com](mailto:contact@chateauvieuxplanty.com)

🌐 [www.chateauvieuxplanty.com](http://www.chateauvieuxplanty.com)

SUIVEZ-NOUS SUR

