



CHÂTEAU VIEUX PLANTY

GRAND VIN DE BORDEAUX



ORIGINEL

APPELLATION : Blaye Côtes de Bordeaux

COULEUR : Rouge

SOLS : Argilo-Sableux

ENCÉPAGEMENT : 100 % Merlot

AGE MOYEN : 25 ans

DENSITÉ : 5000 Pieds/ha

VIGNES : Traitement en lutte raisonnée

RENDEMENTS : 52 hl/ha

VINIFICATION : Vin sans sulfites ajoutés, thermovinification puis fermentation alcoolique basse température, élevage copeaux pendant 4 mois

ELEVAGE : Cuve pendant 4 mois puis mise en bouteille

APTITUDE AU VIEILLISSEMENT : Vin sans SO₂, 2 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16-18 °C

GASTRONOMIE : Du plateau de charcuterie aux viandes blanches, Originel sera satisfaire les plus nombreux

NOTE DE DÉGUSTATION : Reflets violacés, nez puissant aux arômes de groseilles, cassis. Une bouche légèrement vanillé où l'on retrouve la fraîcheur de sa jeunesse et une belle acidité

EARL OVIDE & FILS

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

☎ +33 (0)5 57 64 50 88

✉ contact@chateauvieuxplanty.com

🌐 www.chateauvieuxplanty.com

SUIVEZ-NOUS SUR

