



CHÂTEAU VIEUX PLANTY

GRAND VIN DE BORDEAUX



CHÂTEAU VIEUX PLANTY

APPELLATION : Blaye Côtes de Bordeaux

COULEUR : Rouge

SOLS : Argilo-Graveleux

ENCÉPAGEMENT : 70 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon

AGE MOYEN : 25 ans

DENSITÉ : 5000 Pieds/ha

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

RENDEMENTS : 40 hl/ha, tri sélectif

VINIFICATION : Cuvaison 20 jours thermorégulée

ELEVAGE : En barrique de 15 à 18 mois avec bâtonnage sur lies fines

APTITUDE AU VIEILLISSEMENT : 8-12 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 17-19 °C

GASTRONOMIE : Gibiers, viandes rouges, fromages de caractère

NOTE DE DÉGUSTATION : Un vin dominé au nez par un boisé vanillé légèrement toasté, suave, ample et tannique en bouche

DISTINCTIONS :

Millésime 2015 : Médaille d'Or, Challenge International du Vin 2017
Médaille d'Or, Concours de Bordeaux - Vins d'Aquitaine 2017
3 étoiles Guide Hachette 2018

Millésime 2014 : Médaille de Bronze, Decanter World Wine Awards 2017
Médaille de Bronze, Concours des Vins d'Aquitaine 2016
1 étoile Guide Hachette 2017

Millésime 2012 : Médaille d'Argent, Challenge Blaye Bourg 2014

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

