



CHÂTEAU VIEUX PLANTY

GRAND VIN DE BORDEAUX



EMPREINTE BY GABRIEL

APPELLATION : Blaye Côtes de Bordeaux

COULEUR : Rouge

SOLS : Argilo-Graveleux

ENCÉPAGEMENT : 90 % Merlot, 10 % Malbec

AGE MOYEN : 25 ans

DENSITÉ : 6500 Pieds/ha

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

VENDANGES : Sélection des meilleurs raisins de l'année, Rendements 25 hl/ha, vendange manuel, tri sélectif

VINIFICATION : Intégrale en barrique 1 mois

ELEVAGE : Elevage 24 mois en barrique neuve

APTITUDE AU VIEILLISSEMENT : 10-20 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 et grillé élégant. Une bouche pleine ample soyeuse et une finale avec une belle longueur

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

