

BORIE-MANOUX

Château Côte Montpezat

CASTILLON-COTES DE BORDEAUX RG

2015

Initialement, quand Dominique Bessineau achète le Château Côte de Montpezat celui-ci ne représente que 18 hectares de vignes sur la commune de Belvès-de-Castillon. Il décide alors de compléter ces sols exposés côté sud par 9 hectares situés sur le plateau calcaire de St-Genès-de-Castillon. Il crée ainsi un assemblage des meilleurs sols de l'appellation. Depuis 1999, le Château Côte Montpezat est élaboré pour exceller son terroir tout en préservant la fraîcheur et les fruits frais.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :
Argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT :
70 % Merlot
20 % Cabernet Franc
10 % Cabernet Sauvignon



ACCORDS

Idéal (16°-18°) sur les volailles, les rôtis braisés, vos grillades tout comme les charcuteries et les fromages.



VINIFICATION

Fermentation et macération de 18 à 22 jours à 27°/28° selon les caractéristiques du millésime. Elevage pendant 14 mois.



DÉGUSTATION

Robe grenat-rubis sombre avec des reflets violets. Nez avec des arômes de thym, prunes, cerises et cacao. En bouche, ce vin est ferme, légèrement boisé avec des tanins bien intégrés. Belle longueur.



BORIE-MANOUX
GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux
Tel : 05 56 00 00 70
Site web : www.borie-manoux.com

