

MONTAGNE SAINT EMILION CHATEAU PLAISANCE-BRANNE 2017 75 CL

Le nez est marqué par un panier de fruits rouges et de sous bois, Vous découvrez en bouche, après une attaque riche et fruitée, une belle concentrati



Référence : 428284

Prix : 14.60 €

Descriptif :

MONTAGNE SAINT EMILION CHATEAU PLAISANCE-BRANNE 2017 75 CL

Le Château Plaisance-Branne est l'un des domaines historiques de l'appellation, situé à l'ouest de la commune de Montagne, il jouxte les appellations Saint-Emilion et Lalande-de-Pomerol. Il fut la propriété de la famille Larribière-Despaigne, puis en 1994 une grande famille de viticulteurs bordelais, les Ducourt en firent l'acquisition. Elle en confia dès lors l'exploitation à Eric Fuzeau, qui engagea une profonde restructuration du vignoble et une modernisation des infrastructures, avec pour objectif la production d'un Montagne-Saint-Emilion au caractère unique, élégant et harmonieux.

Le Château Plaisance-Branne s'est engagé dès 2004 dans la défense de l'environnement avec le label « Agriculture Raisonnée », et a tout récemment fait partie des pionniers à être certifiés selon le référentiel ISO 14001 (norme de management environnemental).

notes de dégustation:

Le nez est marqué par un panier de fruits rouges et de sous bois, Vous découvrez en bouche, après une attaque riche et fruitée, une belle concentration, présentant des tannins soyeux et fins qui se fondent dans

une structure ronde et souple.

cépages:80% merlot,20 % cab sauvignon, vignes de 28 ans, sur terroir silico-graveleux et argilo-calcaire , vendanges manuelles et mécaniques, macération préfermentaire à froid, vinification en cuves ciment et inox thermo-régulées,élevage 20 % en barriques le reste en cuves

accords:terrines de cerf, sanglier, tournedos, boeuf bourguignon,daube de joue de boeuf aux endives braisées,fondue bourguignonne,tournedos de biche, filet mignon d'agneau,cochon de lait à la broche,

T°S: 16°C

G: 2025

[Lien vers la fiche du produit](#)