

CHÂTEAU GRAND PLANTEY 2012

Bordeaux AOP, Rouge

Présentation de la propriété

Grâce à son exposition privilégiée et à un terroir très qualitatif, Château Grand Plantey réunit toutes les conditions nécessaires à l'élaboration d'un grand vin. Le terroir, qui se compose essentiellement d'argile et de calcaire, convient parfaitement pour la culture de la vigne. Grâce à la grande diversité de ses sols, Château Grand Plantey produit à la fois des vins rouges et des vins blancs. Le domaine est la propriété de la famille Comin Guichenev depuis quatre générations. Grâce à leur longue expérience, ils connaissent toutes les caractéristiques du vignoble. Pour produire un vin de qualité, les vendanges ne débutent que lorsque le raisin a atteint l'équilibre parfait entre le fruit et l'acidité. Dans les chais, les équipements modernes permettent de réaliser des vendanges parcellaires. Ainsi, les caractéristiques de chaque parcelle et de chaque cépages sont préservées. Tous ces efforts sont récompensés chaque année par de nombreux prix et médailles.

Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Soussac

Superficie : 4 hectares

Assemblage du vin : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Type sols : Argilo-calcaire

Age des Vignes : Entre 25 et 30 ans

Densité : Entre 3000 et 4500 pieds/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

Commentaires de dégustation

Château Grand Plantey 2012 se caractérise par une robe brillante, couleur rubis, avec des reflets violacés. Le nez, puissant et persistant, offre des arômes de sous-bois, de fruits confits et de confiture de prunes. En bouche, le vin est souple, l'attaque est persistante, ronde avec des notes d'épices et de cerise.

Accord mets et vin : Se déguste avec des cotelettes d'agneau, un rôti de porc ou de boeuf ou un plateau de fromages.

Température de service : Entre 16°C et 18°C

Garde : Jusqu'à 3 ans avec les caractéristiques organoleptiques présentées ci-dessus. Au delà vous constaterez une évolution du profil sensoriel sans altérer la qualité du vin.

