



CHÂTEAU LA CHAPELLE MONREPOS

AOC COTES DE CASTILLON



Situation : à Bellevès de Castillon, à l'Est de St Emilion

Superficie : 12,51 hectares

Sols : argilo-sablonneux

Cépages : Merlot 85%, Cabernet Franc 15%

Âge moyen des vignes : 15-20 ans

Vinification: La vinification est parcellaire, avec une longue pré fermentation à froid; ce qui permet la fixation des arômes fruités. La fermentation alcoolique est thermorégulée à 25-26°. La macération se termine à chaud (27-28°) afin d'assurer la charpente tannique.

Élevage: en barriques pendant 15 mois, sans soutirage mais avec des ouillages réguliers.

Commentaires de dégustation:

La couleur est rubis avec de délicats reflets violacés. Le bouquet est bien développé, le nez présente des arômes de fruits rouges (framboise, fruits des bois) et de cassis. L'attaque est ronde et agréable avec un boisé bien intégré. Bien équilibré, le vin possède des tanins souples qui lui permettent d'être apprécié jeune 3 à 8 ans.