



## Le Château côte Montpezat

Initialement, quand Dominique BESSINEAU achète le CHATEAU COTE MONTPEZAT celui-ci ne représente que 18 hectares de vignes sur la commune de Belvès de Castillon. Il décide alors de compléter ces sols magnifiques exposés côte sud par 9 hectares situés sur le grand terroir qu'est le plateau calcaire de St Genès de Castillon. Il crée ainsi un assemblage des meilleurs sols de l'appellation.

### Qu'est ce que le Château Côte Montpezat ?

Depuis 1999, le Château Côte Montpezat est le vin classique de la propriété. Il est élaboré pour exceller son terroir tout en préservant la fraîcheur, les fruits frais, ce que l'on recherche dans un vin de plaisir.

Renseignements techniques

Superficie de l'exploitation viticole	30 ha
Superficie « rouge » en production	29 ha
Densité de plantation	5500 pieds/ hectare/td>
Age moyen des ceps	30 ans
Exposition	70 % Côteaux plein sud et 30 % plateaux
Composition du sol	Argilo-calcaire
Encépagement	70 % merlot, 20 % cabernet franc et 10 % cabernet sauvignon
Taille	Guyot double et ébourgeonnage
Vendanges	70 % mécaniques et 30 % manuelles
Rendement	49 hl / hectare
Production	70000 Billes
Vinification	Cuves inox thermorégulées
Durée de la macération	de 18 à 22 jours à 27°/28* selon les caractéristiques du millésime.

**Mis en bouteille au château après 14 mois d'élevage**

TELECHAROER la fiche technique

**Quelques conseils de dégustation et de garde ...**

**Son caractère :** ample, soyeux, aromatique, fruité, équilibré

Idéal (16°-18°) sur les volailles, les rôtis braisés, vos grillades tout comme les charcuteries et les fromages. Il sera très agréable à boire jeune et pourra se garder entre 5 et 10 ans.

