

Château Durand Laplagne Les Terres Rouges 2019

La vendange est passée sur table de tri manuel avant un éraflage total des grappes. Vinification en cuves béton de faibles capacités, thermo-régulées permettant ainsi une parfaite maîtrise des températures de fermentation. Cuvaion de trois à quatre semaines selon les millésimes. Élevage en barriques pour 35% et en cuves pour 65%. Puis un assemblage subtil est effectué en fin d'élevage au bout de 12 mois. La partie élevée en cuves apporte fruité et fraîcheur, la partie en barriques apporte des tanins plus complexes devenus soyeux.

Accompagnements : Accompagnera des côtes de veau poilées aux champignons, du Brie fermier.

"Nez réglisse, légèrement vanillé. L'attaque est ronde, gorgé de fruits rouges avec un milieu de bouche chocolaté. La finale nous rappelle des notes d'amandes fraîches."

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Puisseguin Saint-Emilion**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **75% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon**

Cantilisation : **75 cl - 37,5 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Château Durand Laplagne

Depuis 1850, la famille Bessou, viticulteur de père en fils, cultive la terre Saint-Émilionnaise. Chaque génération a su transmettre l'art et le goût de la culture de la vigne dans le respect des traditions. Aujourd'hui la propriété est dirigée par Sylvie et Bertrand Bessou.

Situé sur la commune de Puisseguin au nord-est de Saint-Émilion, le vignoble a une superficie de 14,5 ha principalement répartis sur des sols argilo-calcaire, ou encore appelés localement « argiles rouges ». Ce terroir possède ainsi un bon drainage naturel. L'encépagement est caractéristique du Saint-Émilionnais 75% de merlot, 15% de cabernet-franc et 10% de cabernet-sauvignon. L'âge des vignes varie de 7 à 52 ans, avec une moyenne de 30 ans. Le vignoble est enherbé à 80% de sa surface permettant ainsi de réguler excès de vigueur et d'humidité. Des aménagements importants ont été réalisés tant sur le plan du vignoble que sur l'élaboration des vins.

