

CHATEAU PLAISANCE

SAINT ÉMILION GRAND CRU

Fiche Technique

Création du Vignoble

Depuis 1860

Propriétaires

SCEA Château Plaisance

Gérant

Derek EGAN

Oenologue Consultant

Jean-Philippe FORT

Superficie

11.5 hectares

Densité de Plantation

5 500 pieds/ha

Géologie

Graves argilo-sableuses, Argilo-calcaires

Age moyen des vignes

45 ans

Rendement

28 hl/ha

Encépagement

Merlot 80 % Cabernet Franc 10%,
Cabernet Sauvignon 10%

Elevage

Vinification traditionnelle en cuves inox

Selon le millésime fermentations et cuvaisons de 4 à 5 semaines en cuves inox avec thermorégulation, puis élevage durant environ 18 mois en barrique de chêne neuf.

Rapport de dégustation

Grande harmonie, richesse et finesse, avec un bouquet de raisin sec, mûre et baies sauvages, nuancé de notes de pain grillé, moka et légèrement boisé. Puissant mais exceptionnellement bien équilibré, avec une bonne persistance. Très impressionnant. A consommer dès maintenant ou à garder cinq ans ou plus.

