



FAMILLE  
**BOUEY**  
VITICULTEURS DEPUIS 1841

CHATEAU  
**LE PLANTEY**  
SANS SULFITES AJOUTES  
MEDOC



# CHÂTEAU LE PLANTEY

M E D O C 2 0 1 9

## **HISTOIRE :**

L'équipe de la Famille Bouey a cherché avant tout à garder le fruit et à extraire des tannins souples pour obtenir un vin tout en rondeur. On retrouve dans le mode de culture du Château Le Plantey tout le savoir-faire de Stéphane Derenoncourt : Enherbement par bio-contrôle, travail mécanique du sol dans l'inter-rang, désherbage mécanique sous le rang, taille en guyot double, épamprage manuel, effeuillage, éclaircissage et vendanges parcellaires.

## **TERROIR :**

Petites graves en surface, sables anciens et blocs calcaires en sous-sol.

## **CEPAGES :**

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

## **VINIFICATION :**

Vendange uniquement des fruits mûrs suivi d'un tri du raisin au chai. La fermentation est lancée dès le début du remplissage. L'Extraction est douce pour préserver le fruit. Protection accrue contre l'oxydation est mise en place dès fermentation malolactique. La filtration et la mise en bouteille sont réalisées sous atmosphère contrôlée.

## **DÉGUSTATION :**

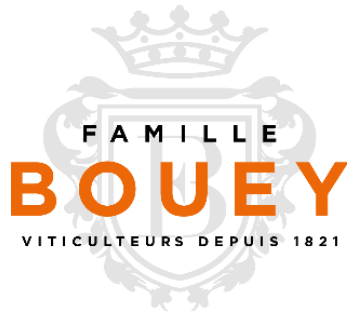
Une belle robe grenat, des reflets violette, puis des arômes de fruits rouges et de caramel qui donnent un côté gourmand et délicat. A la mise en bouche, la rondeur s'impose grâce à de jolis tanins aux grains fins et frais. La finale est ronde, ample et veloutée avec un fruit intense.

## **DEGRÉ :**

14,5°C

SANS SULFITES AJOUTÉS





# CHÂTEAU LE PLANTEY

M E D O C 2 0 1 9

**STORY:**

For the Bouey Family, Château le Plantey is about the fruit emphasis. To do so, they trust Stephane Derenoncourt savoir-faire : bio-control cover crops, The inter-row soil I sworked mechanically as well as the weeding, « Guyot double » pruning pruning, manual removal of surplus shoots and of course plot harvesting...

**TERROIR:**

Fine gravel on the surface, ancient sands and limestone underground

**BLEND:**

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

**WINEMAKING:**

Harvest are realised on ripe fruits then sorted at the winery. Fermentation is launched as soon as we start the filling. The extraction is soft in purpose to preserve the fruit aromas. The wine is highly monitored from day 1 to bottling to avoid any risk of oxydation. Filtration and bottling happen under atmosphere regulation.

**TASTING NOTE:**

Beautiful garnet colour with violin reflections, the aromas of red fruit and caramel give a gourmet and delicate side. In mouth, a feeling of roundness appears thanks to nice tannins with fine and fresh grains. The finish is round, wide and velvety with an intense fruit.

**DEGRE:**

14,5% ABV

SANS SULFITES AJOUTÉS

