



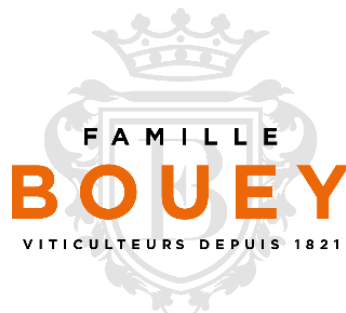
FAMILLE  
**BOUEY**  
VITICULTEURS DEPUIS 1821

2019

CHATEAU  
**LE PLANTEY**

SANS SULFITES AJOUTÉS

MÉDOC



# CHÂTEAU LE PLANTEY

M E D O C 2 0 1 9

## HISTOIRE :

La Famille Bouey fit l'acquisition du Château Le Plantey en 1998. Parmi les sept propriétés familiales, Château Le Plantey représente l'innovation, la modernité et l'engagement.

Ici, l'équipe technique de la Famille Bouey a avant tout cherché à créer un vin accessible à tous et fidèle aux valeurs de la famille. C'est donc un travail autour du fruit, de la fraîcheur et de la gourmandise qui s'est très rapidement imposé comme une évidence.

Dans cette optique de sublimer et préserver le fruit, le travail du vin sans sulfite apparût comme la meilleure option.

## TERROIR :

7 hectares de Cabernet Sauvignon et de Merlot.

Le sol est composé de petites graves en surface, sables anciens et blocs calcaires en sous-sol.

## CEPAGES :

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

## VINIFICATION :

On retrouve dans le mode de culture du Château Le Plantey le savoir-faire de Stéphane Deroncourt: enherbement par bio-contrôle, travail mécanique du sol dans l'inter-rang, taille en guyot double, épamprage manuel, effeuillage, éclaircissage et bien sûr, la vendanges parcelles.

Les vendanges sont réalisées uniquement des fruits mûrs et suivies d'un tri au chai. La fermentation est lancée rapidement, dès le début du remplissage.

L'Extraction est douce pour préserver le fruit. Le vin est ensuite placé sous protection accrue contre l'oxydation dès la mise en place de la fermentation malolactique. Cette protection est d'autant plus pointue lors de la filtration et de la mise en bouteille (réalisées sous atmosphère contrôlée).

## DÉGUSTATION :

Une belle robe grenat aux reflets violines. Au nez, on découvre des notes florales de violette ainsi que des arômes de fruits rouges tels que le cassis et la mûre qui apportent un côté gourmand et délicat.

En bouche, la rondeur et la fraîcheur se mêlent à de jolis tanins aux grains très fin. La finale est longue, ample et veloutée laissant un sentiment de fruit intense.

SANS SULFITES AJOUTÉS

