Château Altimar

MONTAGNE SAINT EMILION

Château Lacoste Chatain

AGRICULTURE BIOLOGIQUE À PARTIR DU 2021
LABÉLISÉ HVE3 À PARTIR DU MILLÉSIME 2018

SÉLECTION DE VIGNES DE MONTAGNE

Superficie : **2,7 ha**
Sols : **Graves argileuses avec la fameuse « crasse de fer »**
Cépages : **100% Merlot,**
Densité : **6 000 pieds / ha**
Rendements : **40 à 45 hl / ha**
Age moyen des vignes : 30 ans

VITICULTURE :

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel
Pas d'herbicide, travail sous le rang uniquement
Traitements biologiques
Effeuillage sur une face
Vendanges manuelles, table de tri vibrante

VINIFICATION/ELEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées
Macération à froid pour une extraction maximale des arômes et de la couleur,
Cuvaison de 3-4 semaines, pressoir vertical
Pas d'elevage en barriques
Vin non collé et non filtré
Production : 8.000 bouteilles 700 caisses

AWARDS :

2016 : Médaille d'Argent, Concours Vignerons Indépendants 2019
2020 : Médaille de Bronze, Concours de Bordeaux 2022
2022 : 91/100 Terre de Vins
Médaille d'Argent, Concours Vignerons Indépendants 2025
1 étoile Guide Hachette 2026

DÉGUSTATION :

2022 :

Couleur profonde avec des reflets rouge vif. Nez agréable et fruité aux accents de fruits noirs (mûres, cassis) et de poivre noir. Tanins structurés en bouche, bien équilibrés.

TERRES DE VINS – SEPTEMBRE 2024 : MILLÉSIME 2022 : 91/100

Un vin bio tout en nuances qui joue la carte de la délicatesse. Le bouquet est un peu floral mais présente aussi une aromatique sur une pointe de viande séchée et fumée, et de confiture de framboises. Bouche assez fluide, jusqu'à une finale sur la peau blanche de pamplemousse et légèrement citronnée.

WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM
SARL CHÂTEAU ALTIMAR – 6 CHATAIN - 33500 NEAC – FRANCE
TÉL : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-MAIL : CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM