



CHÂTEAU ALTIMAR

MONTAGNE SAINT EMILION

Château Lacoste Chatain



SÉLECTION DE VIGNES DE MONTAGNE

Superficie : **1,7 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 : HVE3 et en conversion BIO depuis 2018

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel
Pas d'herbicide, travail sous le rang uniquement
Traitements biologiques
Effeillage 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'élevage en barriques
Vin non collé et non filtré
Production : 8.000 bouteilles 700 caisses

AWARDS :

2016 : Médaille d'Argent, Concours Vignerons Indépendants 2019



TASTING NOTES :

2019 :

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.

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