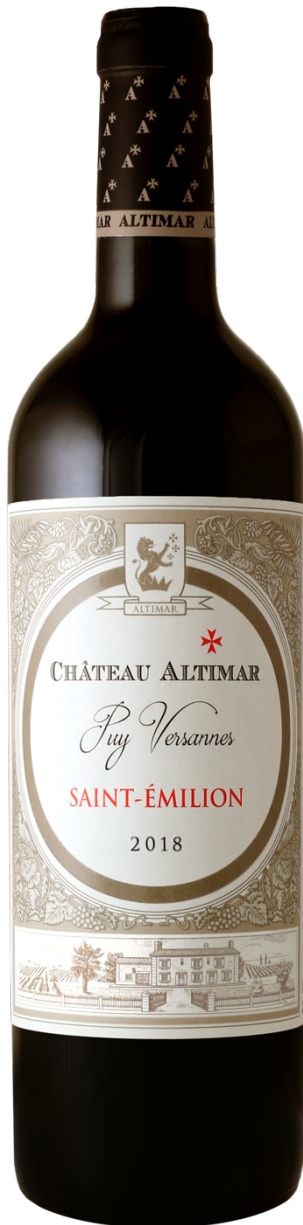




CHÂTEAU ALTIMAR

SAINT EMILION

Puy Versannes (depuis 2017)



SÉLECTION DE VIGNES DE ST SULPICE

Superficie : **2,22 ha**

Sols : **Graves sableuses**

Cépages : **60% Merlot,**
40% Cabernet Franc

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

Elevage en barriques pendant 12 mois

Vin non collé et non filtré

Production : 13.000 bouteilles /1.100 caisses

RÉCOMPENSES :

2017 : Médaille d'Argent, Concours Vignerons Indépendants 2020
2 Etoiles Guide Hachette 2021

2018 : 90/100 Wine Enthusiast



NOTES DE DÉGUSTATIONS :

2018 :

C'est un vin équilibré et épicé grâce à des tanins arrondis. Belle matière suave réhaussée par de généreux arômes de poivre noir, avec des saveurs de petits fruits des bois confits et des arômes de fût de chêne.

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