



## Fortin Plaisance Saint-Emilion Elevé en fûts de chêne

La légende fait remonter le vignoble réel à l'époque romaine.  
Il acquiert un développement au 13ème siècle.  
Un élevage en barriques de chêne pendant 8 à 10 mois  
lui confère une multiplicité de tanins  
Fortin Plaisance est une cuvée issue de différentes  
propriétés sélectionnées avec soin.



### Le vin

Situation : sur la commune de Saint-Emilion, à 50 km à l'est de Bordeaux.  
Terroir : argilo calcaire et gravelo-sablonneux  
Encépagement : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon  
Elevage : 8 à 10 mois en fûts de chêne  
Aptitude au vieillissement : 3 à 5 ans

### Dégustation

Une robe d'un beau rubis intense.  
Le nez exhale des notes de vieux cuir, de coings, de cerises noires  
et de pain grillé.  
En bouche, une attaque soyeuse prolonge une chair ample  
d'un bel équilibre entre le fruit et le bois.  
Une finale chaleureuse et aromatique laissant au palais  
d'agréables saveurs toastées.

### Accompagnement

S'appréciera accompagné de viandes rouges ou blanches  
ou encore avec du fromage à pâte molle.

