



FORTIN PLAISANCE

SAINT-EMILION 2017

La légende fait remonter le vignoble réel à une époque romaine. Il acquiert un développement au 13^e siècle. Fortin Plaisance est une cuvée issue de différentes propriétés sélectionnées avec soin.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : SAINT-EMILION.

TERROIRS : ARGILLO-CALCAIRE ET SABLO-GRAVELEUX.

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 53 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : MERLOT, CABERNET SAUVIGNON.

LE VIN

Assemblage

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Vinification

Traditionnelle.

Elevage

6 mois en fûts de chêne.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé dès maintenant, possède une aptitude au vieillissement de 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.

