

Château PLAISANCE

Montagne Saint-Emilion

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Propriétaire Exploitant : Famille DUCOURT

Superficie : 17,4 hectares

Age moyen du vignoble : 25 ans

Sol : Limono-argileux

Encépagement : 100 % Merlot

Méthode culturale : Culture raisonnée

Vinification : macération pré fermentaire à froid, fermentation douce en cuve inox thermo régulées, cuvaison de 3 semaines.

Elevage : Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois.



HISTORIQUE

Ce domaine dont l'origine est très ancienne, a été acquis en 1994 par les Celliers de Bordeaux Benauges, unité de commercialisation des Vignobles Ducourt. De cette belle propriété plantée presque exclusivement de Merlot, Eric Fuzeau, actuel responsable du Château, tire chaque année le meilleur du terroir pour produire ce Montagne Saint-Emilion au caractère unique.

RECOMPENSES

Millésime 2012

Médaille d'OR Concours de Bruxelles 2015
1 ★ Guide Hachette des Vins 2016

Millésime 2010

Médaille d'OR Bordeaux 2012

Millésime 2008

Sélection Guide Hachette des Vins 2012

Millésime 2011

Médaille de BRONZE Bordeaux 2013

Millésime 2009

Médaille d'OR Bruxelles 2013

Millésime 2007

Médaille de BRONZE Paris 2009
1 ★ Guide Hachette des Vins 2011

DONNEES LOGISTIQUES

Bouteille

Poids Brut : 1,5 kg
Volume : 75 cl
Hauteur : 30 cm
Diamètre : 7 cm

Colis

Type : carton
Poids Brut : 8 kg
Nombre UVC : 6
Longueur : 23,5 cm
Largeur : 15,5 cm
Hauteur : 30,5 cm

Palette

Poids brut : 820 kg
Nombre UVC : 600
Nbre couches/palette : 4
Nbre colis/couche : 25
Longueur : 120 cm
Largeur : 80 cm
Hauteur : 140 cm