

Château CAP DE MERLE

Bordeaux-Supérieur



Le propriétaire : Famille BESSOU depuis 1850

Le terroir : Situé au nord de l'appellation Lussac Saint-Emilion, le vignoble du château Cap de Merle a une superficie de 10ha 44 sur des sols sablo-argileux et graveleux à l'instar de ceux de Pomerol.

Le vignoble : L'encépagement est à 80% de merlot, 20% de cabernet franc. L'âge du vignoble va de 10 à 32 ans et la moyenne est de 20 ans. Le vignoble est enherbé dans toute sa surface, permettant ainsi de réguler excès de vigueur et humidité.

La vinification : elle se déroule en cuves béton et inox de faibles capacités permettant ainsi un excellent contact entre jus et baies de raisin. Les cuves sont thermo-régulées donnant une maîtrise totale des températures de fermentation. La cuvaison est de trois à quatre semaines selon les millésimes.

L'élevage : Il se fait en cuves béton et inox pendant dix huit mois. La mise en bouteilles de la récolte est faite par les Vignobles Sylvie & Bertrand BESSOU

La production : 70000 bouteilles/11500 caisses de 6 bouteilles

Vignobles Sylvie et Bertrand BESSOU

Château Durand-Laplagne
33570 PUISSEGUIN

Tél : 00 33 (0)5 57 74 63 07 Fax : 00 33 (0)5 57 74 59 58

www.durand-laplagne.com

contact@durand-laplagne.com