

Château Durand-Laplagne « Grande Sélection » Puisseguin Saint-Emilion



Le propriétaire : Famille BESSOU depuis 1850.

Cette Grande Sélection créée en 1986 est née de la volonté d'élaborer un produit dans la pure tradition de Saint-Emilion, mais aussi pour mettre en valeur pleinement les qualités du terroir du Château Durand-Laplagne et de l'appellation Puisseguin Saint-Emilion.

Le terroir : Situé sur la commune de Puisseguin au nord-est de Saint-Emilion, le vignoble a une superficie de 14ha 50. La Grande Sélection du Château Durand-Laplagne représente un choix de parcelles les plus qualitatives réparties sur des sols argilo-calcaire. L'assemblage final est à dominante de merlot 90% et 10% de cabernet franc. Les vignes sont enherbées à 80% de leur surface, permettant ainsi de réguler l'excès de vigueur et d'humidité. Ces parcelles possèdent un bon drainage naturel.

La vinification : elle se déroule en cuves béton de petites capacités, thermo-régulées, offrant ainsi une parfaite maîtrise des températures de vinification. La cuvaison est de 3 à 4 semaines. Ce vin représente un assemblage subtil des cuvées les plus expressives.

L'élevage : se fait en barriques durant 12 mois. La proportion de barriques neuves oscille de 30 à 50% selon les millésimes. Le soutirage est effectué si nécessaire après une dégustation de contrôle. La mise en bouteilles est faite au Château par les Vignobles Sylvie & Bertrand BESSOU.

Production : 8400 bouteilles/1400 caisses de 6 bouteilles

Vignobles Sylvie & Bertrand BESSOU

Château Durand-Laplagne

33570 PUISSEGUIN

Tél : 00 33 (0)5 57 74 63 07 Fax : 00 33 (0)5 55 74 59 58

www.durand-laplagne.com

contact@durand-laplagne.com