

CHÂTEAU BERTINEAU *Saint-Vincent*

2018



Consultant : Michel Rolland

Scores

James Suckling : 91
Jeb Dunnuck: 90
Lisa Perrotti : 87
Vinous : 90
Jeff Leve : 90
Yves Beck: 87

Note de dégustation

La robe est rubis, brillante et intense.

Le nez présente une belle palette aromatique de fruit frais avec des nuances de cassis et une touche de réglisse.

Au palais, le vin est crémeux, équilibré et présente des tanins murs bien intégrés.

La finale est longue dans la finesse et l'élégance.

Benoît Prévôt, Directeur Oenologue

La Propriété

Certifié: HVE 3
Appellation : Lalande de Pomerol
Surface de production : 5,56 ha
Sols : Argilo-graveleux
Densité de plantation : 6,500 pieds/ha

Viticulture

Age moyen des vignes: 40 ans
Conduite raisonnée du vignoble
Vendanges vertes - Eclaircissage / Effeuvillage
Vendanges manuelles (double-sélection avant et après éraflage)

Oenologie

Assemblage : 75% Merlot/25% Cabernet Franc
Macération à froid de 5 à 7 jours
Fermentation en cuves inox thermo-régulées de 15 à 70 hl.
Elevage pendant 12 à 15 mois en barriques de chêne français d'un an.