

Château Indépendance

AOC Montagne Saint-Emilion



APPELLATION : AOC Montagne Saint-Emilion

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Montagne Saint-Emilion

SOL : Argilo calcaire et grave, sous sol : rocher et plateau calcaire

DENSITE DE PLANTATION : 5000 pieds /ha

SURFACE : 3 ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 25 ans

ENCEPAGEMENT : 60% Merlot, 20% Cabernet sauvignon,
20% Cabernet franc

PRODUCTION RAISIN :

- **Travail de la vigne :** enherbement un rang sur deux
- **Conduite du vignoble :** lutte raisonnée
- **Taille :** Guyot double
- **Opération en vert :** ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, éclaircissage et vendanges vert
- Contrôle de maturité (gustatif, quantitatif, analytique des baies sur chaque parcelle)
- Vendanges manuelles et mécaniques

VINIFICATION :

- Sélection parcellaire et tri à la vigne et au chai
- Egrappage total
- Fermentation du moût en cuves inoxydables thermo régulées
- Maintient des températures de fermentation autour des 28°C
- Pressurage pneumatique

ELEVAGE :

- 18 mois en fûts de chêne français

DEGUSTATION :

Couleur intense, reflets couleur rubis, éclat et brillance

Nez : Fruits rouges et noirs. Tanins murs et concentrés.

Vin complexe et élégant, équilibré sur l'ensemble de la dégustation, Beau volume, attaque ample, richesse et élégance en fin de bouche. La dégustation reflète l'expression du terroir et de la qualité du raisin.

Contact :

Domaines Alain AUBERT - 57 bis route de Libourne 33350 Saint-Magne-de-Castillon.

Tél : +33 (5) 57 40 04 30 Fax : +33 (5) 57 56 07 10

Email : domaines.a.aubert@wanadoo.fr Site internet : www.domaines-alain-aubert.com