

# SAS LOUIS PLANCHOT VINS FINS

## GRANDS VINS DU BORDELAIS ET DE FRANCE

CHÂTEAU

# LA BURE DES MOINES

BORDEAUX SUPÉRIEUR A.O.C.

CUVÉE PRESTIGE



### CEPAGES - TERROIR - VINIFICATION

- ❖ **Cépage** : 100 % Merlot. Sept parcelles situées sur les communes des Artigues de Lussac, à la croisée des appellations Montagne Saint-Emilion, Lalande de Pomerol (Néac) et Lussac.
- ❖ **Terroir** : 4,5 ha, graves de type Pomerolaises, argilo-calcaire sablonneux. Belles pentes. Sélection des parcelles pour cette cuvée.
- ❖ **Vinification** : tri de la vendange, macération longue, élevage 18 mois en barriques.

### CARACTERISTIQUES

- ❖ **Robe** : rouge rubis intense, couleur dense.
- ❖ **Nez** : vanillé, boisé, cacaoté.
- ❖ **Bouche** : pleine, élégante et boisée, attaque souple, tanins fermes et corsés.

### CONSERVATION

À conserver 3 à 7 ans suivant le millésime.

### SERVICE et ACCORD DES METS

Chambrier à 18°C, carafier quelques heures avant dégustation.  
Viandes rouges et blanches, gibiers et tous les fromages.

### RECOMPENSES

- ❖ Millésime **2009**  
**Médaille d'Or** - Concours des vins du Nord Libournais 2012.
- ❖ Millésime **2010**  
**Médaille d'Or** - Concours des vins du Nord Libournais 2013.  
**Médaille d'Or** - Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine  
**Talent des Bordeaux Supérieurs Millésime 2010** - Dauphin N°3.  
**Le GUIDE HACHETTE Des VINS 2014** ★★ 2 étoiles
- ❖ Millésime **2011**  
**Médaille d'Argent** - Concours des vins du Nord Libournais 2014  
**Médaille d'Or** - Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine  
**Le GUIDE HACHETTE Des VINS 2015** ★★ 2 étoiles
- ❖ Millésime **2012**  
**Médaille d'Or** - Concours des vins du Nord Libournais 2015.



SÉLECTIONNÉ PAR

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

[www.laburedesmoines.fr](http://www.laburedesmoines.fr)

SAS LOUIS PLANCHOT VINS FINS

CHADEBEC  
F-19330 SAINT GERMAIN LES VERGNES

Port F : 00 33 (6) 73 48 42 30

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



SAS LOUIS PLANCHOT VINS FINS

CLOS LA CROIX CANTENAC  
6, Cantenac - Route de Castillon  
F-33330 SAINT EMILION

E-mail : [vins@maisonlouisplanchot.fr](mailto:vins@maisonlouisplanchot.fr)

À consommer avec modération