



# CHÂTEAU ALTIMAR

## MONTAGNE SAINT EMILION

*Château Lacoste Chatain*



### SÉLECTION DE VIGNES DE MONTAGNE

Superficie : **1,7 ha**  
Sols : **Graves argileuses avec la fameuse « carsse de fer »**  
Cépages : **100% Merlot,**  
Densité : **6 000 pieds / ha**  
Rendements : **40 à 45 hl / ha**  
Age moyen des vignes : 30 ans

### VITICULTURE : HVE3 et en conversion BIO depuis 2018

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel  
Pas d'herbicide, travail sous le rang uniquement  
Traitements biologiques  
Effeillage sur une face  
Vendanges manuelles, table de tri vibrante

### VINIFICATION/ELEVAGE :

Vinification en cuves inox thermorégulées  
Macération à froid pour une extraction maximale des arômes et de la couleur,  
Cuvaision de 3-4 semaines, pressoir vertical  
Pas d'élevage en barriques  
Vin non collé et non filtré  
Production : 8.000 bouteilles 700 caisses

### AWARDS :

2016 : Médaille d'Argent, Concours Vignerons Indépendants 2019



### TASTING NOTES :

#### 2018 :

Couleur profonde avec des reflets rouge vif. Nez agréable et fruité aux accents de fruits noirs (mûres, cassis) et de poivre noir. Tanins structurés en bouche, bien équilibrés.

[WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM](http://WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM)

SARL CHÂTEAU ALTIMAR – 6 CHATAIN - 33500 NEAC – FRANCE  
TÉL : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-MAIL : CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM