

Fiche Technique

BDR-1284-00

<u>Vin</u>	Château DURAND LAPLAGNE "Cuvée Selection"
<u>Appellation</u>	Puisseguin SAINT-EMILION
<u>Millésime</u>	2001
<u>Propriétaire</u>	Famille BESSOU depuis 1850.
<u>Superficie propriété</u>	14 hectares 50
<u>Géologie du sol</u>	Sols argilo-calcaire possédant un bon drainage naturel.
<u>Cépage</u>	80% Merlot, 10% Cabernet-franc, 10% Cabernet Sauvignon
<u>Age des Vignes</u>	Moyenne 30 ans
<u>Vinification</u>	La vinification se déroule en cuves béton de faibles capacités, thermo-régulées permettant une parfaite maîtrise des températures de fermentation.
<u>Elevage</u>	La durée d'élevage est de dix-huit mois et le collage des vins se fait au blanc d'oeuf.
<u>Dégustation</u>	Explosion élégante en bouche alliant fruits rouges et boisé fin, attaque charnue, finale flatteuse.
<u>Association mets / vin</u>	Poissons, Epaule d'agneau, Magret de Canard, Fromages.
<u>Mention et médailles éventuelles</u>	Lauréat Guide Hachette 2000 - 2001 Palmarès des Vignerons 2004 - Vins magazine