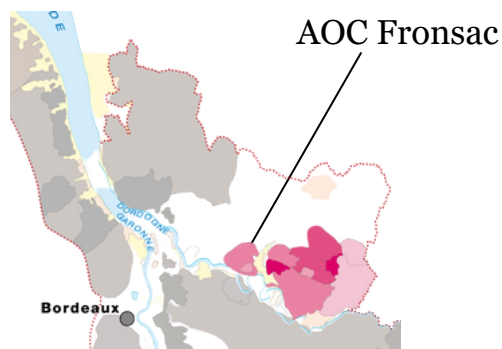


Château Plain Point

2018

Le Château Plain Point, construit au 15^e siècle, est un Château renommé dans la région de Fronsac. Le Château jouit d'une réputation distinguée, le Roi Henri IV de France a personnellement accueilli le premier propriétaire en reconnaissance des contributions du Château Plain Point à la région. Situé au sommet d'une colline, le Château bénéficie d'une position géographique avantageuse, offrant une vue panoramique sur le paysage. Les vins fins du Château Plain Point ont précédemment été fournis à de nombreuses occasions prestigieuses en France, telles que l'achat du Grand Palais, le Ministère des Affaires Étrangères Français et le Palais de l'Élysée.

Le vignoble est profondément engagé dans la préservation de l'environnement. En utilisant des chevaux pour labourer et en appliquant des techniques de culture durable des raisins, le vigneron récolte manuellement les vendanges et a complètement cessé l'utilisation de produits chimiques. Pendant l'hiver, le vignoble adopte une symbiose agriculture-pastoralisme, laissant des troupeaux de moutons paître pour éviter les dommages causés aux terres et aux vignes par les gros engins. Le domaine entretient également des ruches et cultive des fleurs, les abeilles jouant un rôle significatif dans la propagation des fleurs de raisin. Ceci, associé au boisement environnant et aux étangs, favorise l'équilibre écologique entre la flore et la faune.



94

Tom Mullen "Forbes": 94pts

"Cet assemblage dominé par le Merlot, accompagné de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc, est un gâteau en couches aux arômes profonds et rémanents de cerises, framboises, prunes, fruits noirs, mélasse et cacao, avec une touche d'eucalyptus et de tarte au citron meringuée. Étoile Michelin au nez. Un riche fleuve de fruits rouges avec une touche de chocolat noir en bouche. Une dégustation texturée aux saveurs de cassis, prune, crème de menthe et éclats de chocolat amer. Le goût initial est comme une cerise enflammée, et la finale est une menthe After Eight."

James Suckling: 93pts

80% Merlot

13% Cabernet Franc

5.5% Cabernet Sauvignon

1.5% Melbec

Âge moyen des vignes

35-40 years

Œnologie :

Bertrand Bardet

Consultant :

Hubert de Boüard

18 mois en barriques
de chêne français

15% Vol.

233,000 bouteilles



HVE



SME-ISO 14001