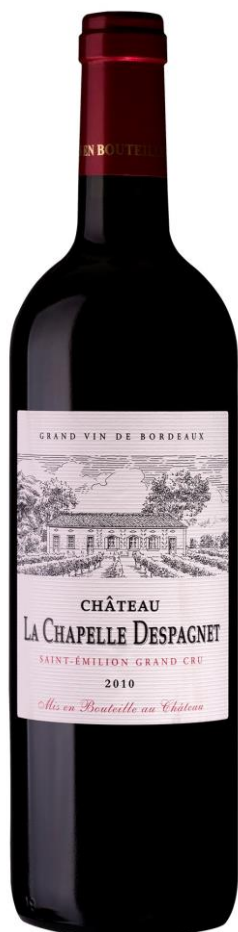




CHÂTEAU LA CHAPELLE DESPAGNET

A.O.C Saint-Emilion Grand Cru

Ce petit domaine de 7 hectares géré par les deux frères passionnés (Jean & Stan Gagnaire) est situé à moins d'un kilomètre du cœur du village de Saint-Emilion. Ce vignoble particulier dispose d'un terroir unique, associé à un joli nom. La Chapelle Despagnet traduit parfaitement un engagement de la famille pour le respect des pratiques traditionnelles dans le vignoble et dans la vinification afin de rendre ce vin qualitatif et élégant.



VIGNOBLE :

- Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc
- Sol : argilo-calcaire
- Superficie du vignoble : 7 ha.
- Age du vignoble : 20 ans.
- Densité/ha: 8 000 pieds/ha
- Rendement moyen : 45 hl/ha
- Vendanges : manuelles

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

- Vinification: Les raisins sont cueillis à parfaite maturité, transportés au cuvier dans des bastes, puis acheminés dans de petites cuves, et vinifiés en cuves inox et en ciment. La cuvaison dure 2 à 3 semaines.
- Elevage : en fûts de chênes pendant 12 mois (33% en barriques neuves)
- Mise en bouteilles : au château

NOTES DE DÉGUSTATION:

Robe rubis profond. Nez agréable avec des notes de fruits rouges mûrs et des notes florales. Bouche pleine, fraîche et juteuse avec une touche d'épices douces et une bonne longueur. La Chapelle Despagnet est séduisante car elle révèle une belle élégance.

POINTS FORTS :

- Exclusivement distribué par Barrière
- Un vin issu d'une production artisanale
- Un rare Saint-Emilion Grand Cru avec une telle profondeur à un prix compétitif

BARRIÈRE FRÈRES

18 rue Lafont – LUDON MEDOC
33295 Blanquefort Cedex
France

T. +33 (0)5 57 88 85 85
F. +33(0) 5 57 88 89 11

BARRIERE-FRERES.COM

