

## CHÂTEAU LE PLANTEY

Médoc  
2017

**Une expression décalée et novatrice, pour une expérience unique.**

Château Le Plantey est plus turbulent, moins sage, plus provocateur. Il est l'enfant du nouveau millénaire, décomplexé et connecté.

Le Plantey propose une expérience de dégustation décalée et novatrice mais reste fidèle aux valeurs de Famille Bouey Vignobles & Châteaux.

**Superficie du vignoble :** 7 hectares

**Localisation :** Saint-Yzans-de-Médoc

**Terroir :** Argilo-calcaire

**Encépagement :** 20% Merlot, 80% Cabernet Sauvignon

**Âge des vignes :** 25 ans

**Itinéraire culturel :** Agriculture raisonnée. Enherbement par bio-contrôle avec un travail mécanique du sol dans l'inter-rang et un désherbage mécanique sous le rang. Taille en guyot double. Épamprage manuel pied et cœur. Relevage minutieux. Effeillage et éclaircissage si nécessaire. Vendanges parcellaires.

**Vinification :** Vinification parcellaire. Extraction forte avec remontages traditionnels et délestages. Température de fermentation n'excédant pas 28°C. Macération longue.

**Élevage :** 12 mois



### MILLÉSIME 2017

**Notes de dégustation :** « Jolie robe grenat. Le nez, porté sur le fruit, laisse percevoir de fines notes boisées et épicées. L'attaque est souple et gourmande avec une sucrosité parfaite. Les fruits rouges - fraise et cerise - dominent le palais. Château Le Plantey 2017 est résolument tourné vers la convivialité. »

### Récompenses :

Blaye : Argent 2019

*« Je veux laisser parler et s'exprimer la nature, lui donner le premier rôle derrière lequel le vigneron s'efface. »*

*Pierre-Olivier Larrieu,  
Directeur d'exploitation*