



*Château  
Le Plantou*



## AOC BERGERAC

**LA PROPRIÉTÉ :** Château Le Plantou est une exploitation familiale acquise par la famille Nelly en 1993 et située en Périgord Pourpre, à 5 km de la Bastide d'Eymet le long de la Dordogne.

Au cœur de la vallée du Dropt, le terroir Bergeracois dévoile un patrimoine historique riche et une mosaïque de sols où s'épanouissent les différents cépages pour des vins élégants et puissants.



**TERROIR :** Vignoble de 25 hectares en rouge et 8 hectares en blanc. Sol argilo-calcaire

**ÂGE MOYEN DES VIGNES :** 20 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 3 300 à 4 000 pieds/ha

**ENCÉPAGEMENT :** 44% Merlot, 20% Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Sémillon, 1% Muscadelle

**ASSEMBLAGE :** 50% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Ce vin présente une robe couleur rouge grenat intense et un nez complexe de fruits rouges mûrs. La bouche est ronde et structurée avec une belle intensité aromatique. Belle longueur en finale.

Servir à température ambiante.

Parfait en accompagnement de viandes blanches, d'un confit de canard aux lentilles ou sur des fromages de brebis.



MAISON BOUEY

*une histoire de famille depuis 1884*





*Château  
Le Plantou*



## AOC BERGERAC

**THE ESTATE:** Château Le Plantou was acquired by the Nelly family in 1993. It is located in the Perigord Pourpre area, along the Dordogne river, 5km from a XIIIth-century church which has been built to defend against the English.

In the heart of the Dropt valley, the terroir of Bergerac reveals a rich historic heritage and a mosaic of soils where different grape varieties express their best to create elegant and powerful wines.



**SOIL:** 25-hectare vineyard in red / 8-hectare vineyard in white. Clay-limestone soil

**AVERAGE AGE OF THE VINES:** 20 years

**DENSITY:** 3 300 à 4 000 feet/ha

**GRAPE VARIETIES:** 44% Merlot, 20% Sauvignon, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Sémillon, 1% Muscadelle

**BLEND:** 50% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

**TASTING NOTES:** This wine reveals an intense garnet red color and a complex ripe red fruit nose. The palate is round and structured with a good aromatic intensity. Long and expressive on the finish.

Serve at room temperature.

Perfect to accompany white meats, duck confits or sheep's cheese.



MAISON BOUEY

*une histoire de famille depuis 1884*

