



CHATEAU
LAPLAGNOTTE-BELLEVUE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Fourcaud Laussac

Viticulture

Mode de conduite biologique et passage en biodynamie en 2017.

Vendanges

Vendanges manuelles avec tri sévère.

Vinification

En cuve inox thermorégulée
Cuvaision de 25 à 28 jours
Fermentation malolactique en barriques neuves

Élevage

100 % barriques neuves (trois tonnelleres différentes)
16 mois d'élevage

Appellation Saint-Emilion Grand Cru - Sélection

Cépages

Merlot 80%, Cabernet Franc 20%

Superficie 0,5 ha
Production 2000 bouteilles
Densité de plantation 6000 pied/ha
Rendement 35 hl/ha
Âge moyen des vignes 40 ans



Château Laplagnotte Bellevue
Arnaud de Labarre
33330 St Christophe des Bardes
Téléphone : +33 5 57 24 78 67 - Fax : +33 5 57 24 63 62
arnaud@laplagnotte.com
<http://www.laplagnotte.com>