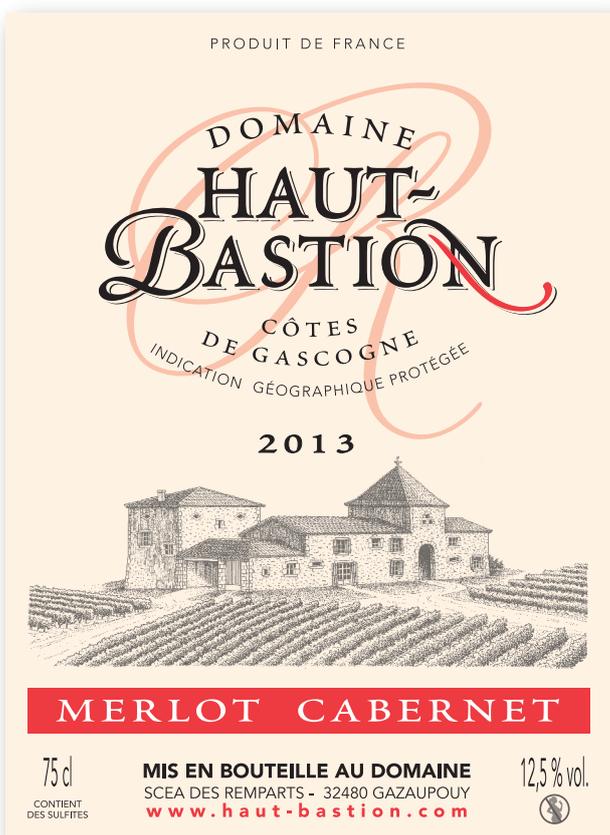


DOMAINE
HAUT-
BASTION
DE CÔTES
DE GASCOGNE

Le Domaine les Remparts est une propriété familiale de 33 hectares, enracinée depuis 3 générations en Gascogne.



Rendement 70 hl/ha

Production 75 000 bouteilles

Assemblage Merlot 60%
Cabernet Franc 40%

Conditions climatiques et adaptations

Les mois de mai et juin, froid et pluvieux, ont engendré un retard de floraison et des difficultés de fécondation. L'excès d'humidité a entraîné une réduction de la pollinisation. La période estivale n'est arrivée qu'au 5 juillet et a permis à la vigne de rattraper partiellement son retard. En début de maturité, la sécheresse a bloqué le développement des baies notamment sur nos sols calcaires et secs. Au final, les vendanges ont été retardées de 25 jours. Notre système de taille mécanisée en cordons favorise une vigne plus buissonnante permettant le développement de petites grappes homogènes moins sensibles aux maladies et à la pourriture. La lutte raisonnée du domaine (bon dosage/moment des traitements) a permis avec nos essais bio - très positifs et concluants - de tendre vers une stratégie toujours plus intégrée.

Vendanges Mécaniques

Vinification Eraflage total
Macération pré-fermentaire : 3 à 4 jours
Technique d'extraction : délestage, remontage
Température de fermentation : 15-25°C
Cuvaion : 15 à 20 jours.

Eleveage 1 mois en cuve, oxygénation régulière, filtration

Notes de dégustation

Disque clair et limpide, couleur cerise. Nez Franc, intensité agréable sur des notes de groseilles fraîches et légèrement pimentées. Attaque souple, bonne évolution. Vin équilibré, vif, puis rond. Structure légère laissant une fin de bouche fruitée.

DOMAINE
LES REMPARTS

SCEA des Remparts, Le Bourdilet - 32100 Condom - France - Tél. : +33 5 62 28 39 30

domainelesremparts.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION