



CHATEAU
LAPLAGNOTTE-BELLEVUE
SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Château Laplagnotte-Bellevue

Viticulture

Mode de conduite bio et passage en biodynamie à partir de 2017.

Vendanges

Vendanges manuelles avec tri sévère.

Vinification

En cuves ciment de petites contenances thermorégulées.
Cuvaision de 20 à 25 jours.
Fermentation malolactique en cuve ciment.

Élevage

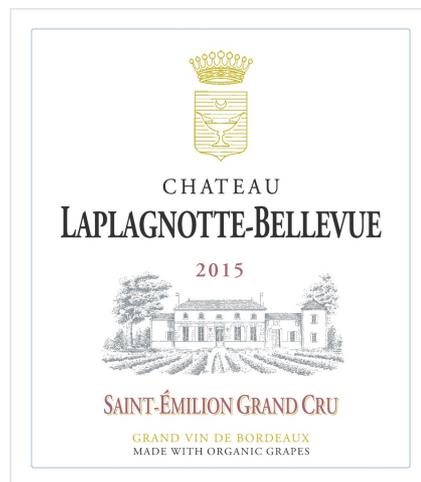
25 % barriques neuves (trois tonnelleries différentes).
Le reste en barriques de 1 et 2 vins.

Appellation Saint-Emilion Grand Cru

Cépages

Merlot 75%, Cabernet Franc 25%

Superficie 5,5 ha
Production 30000 bouteilles
Densité de plantation 6000 pied/ha
Rendement 47 hl/ha
Âge moyen des vignes 30 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>