

## AOC Côtes de Bourg

### CHÂTEAU CASTEL LA ROSE



CUVÉE: Anna

MILLÉSIME : 2016

ASSEMBLAGE : 60% merlot, 20% cabernet et 20% malbec

TITRE ALCOOLÉMIQUE : 14%

TERROIR : argilo-calcaire

GARDE : 5 à 10 ans

ÉLABORATION :

Sélection des parcelles à faible rendement. Récolte mécanique. Extraction des tanins pendant 7 jours avec contrôle des températures. Dégustation bihebdomadaire pendant les vinifications. Elevage 12 mois en barriques neuves.

NOTES DE DÉGUSTATION :

ANNA, 5<sup>ÈME</sup> ARRIÈRE PETITE FILLE DE GISÈLE ET REMY.

C'est le vin des grandes occasions... un vin de garde comme on dit communément! Pour se faire plaisir ou faire plaisir! Millésime à la fois puissant et élégant.

Carafer une heure avant de le boire afin qu'il révèle tout son potentiel.

Très beau millésime avec un bel équilibre puissance/fruit. Belle robe aux notes de fruits noirs confits. L'attaque souple et fruitée laisse place à une belle puissance aromatique et une bonne longueur en bouche. La finale est marquée par d'agréables notes mentholées et toastées.

ACCORDS METS/VINS:

Viandes rouges, plats en sauce, gibier.