

AOC Côtes de Bourg

CHÂTEAU CASTEL LA ROSE



CUVÉE: Ella

MILLÉSIME : 2017

ASSEMBLAGE : 60% merlot, 40% cabernet

TITRE ALCOOLÉMIQUE : 14%

TERROIR : argilo-calcaire

GARDE : 5 à 8 ans

ÉLABORATION :

Sélection des plus vieilles parcelles à faible rendement. Récolte mécanique. Extraction des tanins pendant 10 jours avec contrôle des températures. Macération longue afin d'extraire de beaux tanins. Dégustation bihebdomadaire pendant les vinifications. Elevage 12 mois en barriques neuves.

NOTES DE DÉGUSTATION :

ELLA , 6^{ÈME} 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 sur l'élégance et la souplesse .

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

Surprend par son élégance. Beau rubis franc livre des arômes de baies noires bien mûres et délicatement boisées. La bouche franche et fruitée révèle des tanins fondus et délicats et se termine par d'agréables notes mentholées et toastées.

ACCORDS METS/VINS:

Viandes rouges, plats en sauce, gibier.



CÉNOLOGUE CONSEIL: OENOTEAM - Stéphane TOUTOUNDJI