

AOC Côtes de Bourg

CHÂTEAU CASTEL LA ROSE



CUVÉE: La Rose

MILLÉSIME : 2015

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 10 jours avec contrôle des températures. Dégustation bihebdomadaire pendant les vinifications. Elevage 12 mois en barriques neuves.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Cette cuvée se nomme La Rose les années sans naissance au sein de la famille!

2015 MILLÉSIME COMPARABLE À 2009 OU 2010... UN DES MEILLEURS MILLÉSIMES QUE BORDEAUX AIT PRODUIT.

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.

Millésime exceptionnel avec de beaux tanins aujourd'hui bien fondus. Robe légèrement 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.