



AOC Côtes de Bourg

CHÂTEAU CASTEL LA ROSE

CUVÉE: Sélection

MILLÉSIME : 2014

ASSEMBLAGE : 75% merlot et 25% cabernet

TITRE ALCOOLÉMIQUE : 14.5%

TERROIR : argilo-calcaire

GARDE : à boire dans l'année.

ÉLABORATION :

Sélection des parcelles. Récolte mécanique. Extraction des tanins pendant 7 jours avec contrôle des températures. Dégustation bihebdomadaire pendant les vinifications. Elevage 12 mois en barriques de 1 et 2 vins.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Notre vin légèrement boisé pour le repas familial du dimanche ou un bon repas entre amis!

Robe légèrement tuilée laissant apparaître des tanins souples et fondus. A boire dans l'année.

ACCORDS METS/VINS:

Viandes rouges ou blanches, plats en sauce.

