

FAMILLE RÉMY CASTEL
Depuis 1960

AOC Côtes de Bourg

CHÂTEAU CASTEL LA ROSE

CUVÉE: **Sans Soufre ajouté**

ASSEMBLAGE : 100% merlot

TITRE ALCOOLÉMIQUE : 14%

TERROIR : argilo-calcaire

GARDE : 1 à 3 ans

ÉLABORATION :

Récolte mécanique. Aucun sulfitage de la réception de vendange à la mise en bouteilles. Vinification en cuve ciment avec maintien de température à 23°C. Elevage en cuve ciment à 10°C. Pas de soutirage pour limiter l'oxydation. Dégustation et analyse œnologique tous les mois.

NOTES DE DÉGUSTATION :

La robe d'un rubis profond met l'accent sur la jeunesse de ce vin. Nez intense marqué par le fruit et une pointe mentholée en finale. En bouche, c'est un concentré de fruits frais rehaussé par une note tannique élégante.

ACCORDS METS/VINS:

viandes blanches, charcuterie.



ŒNOLOGUE CONSEIL: OENOTEAM - Stéphane TOUTOUNDJI