



AOC Côtes de Bourg

CHÂTEAU CASTEL LA ROSE



CUVÉE: Tradition

ASSEMBLAGE : 75% merlot et 25% cabernet

TITRE ALCOOLÉMIQUE : 14.5%

TERROIR : argilo-calcaire

GARDE : 1 à 3 ans

ÉLABORATION :

Sélection des parcelles. Récolte mécanique. Extraction des tanins pendant 7 jours avec contrôle des températures. Dégustation bihebdomadaire pendant les vinifications .

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe rouge. Attaque fruitée et souple relevée par des tanins révélant le terroir typique des Côtes de Bourg . Fruits rouges mûrs.

ACCORDS METS/VINS:

viandes blanches, charcuterie.

RÉCOMPENSES :



CŒNOLOGUE CONSEIL: OENOTEAM - Stéphane TOUTOUNDJI

INFORMATIONS : **CERTIFICATION HVE 3**