

La Cabane

Castel La Rose

Rouge gourmand sans soufre

Millésime : 2022
AOC Côtes de Bourg
Assemblage : 60% merlot et 20% malbec
Titre alcoolémique : 14.5%
Terroir : argilo-calcaire
Garde : 1 à 3 ans

Élaboration

Sélection des parcelles avec un état sanitaire impeccable. Récolte mécanique. Aucun sulfitage de la réception de vendange à la mise en bouteilles. Vinification en cuve ciment avec maintien de température à 22°C. Élevage en cuve ciment à 10°C. Pas de soutirage pour limiter l'oxydation. Dégustation et analyse œnologique tous les mois. Mise en bouteille sous contacteur membranaire pour éviter toute déviation en bouteille.

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.

