

Château Le Vieux Serestin

Médoc Cru Artisan

*Un vin souple, rond avec une bonne matière, de beaux arômes de fruits rouges nuancés de notes épicées et boisées et des tannins mûrs.
Le Petit Verdot en bonne proportion lui apporte de la puissance.
A déguster sur viandes rouges, petit gibiers et fromages.*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Propriété familiale appartenant depuis 1982 à Mr Castet située à Couquecques dans le Nord du Médoc. Les crus artisans regroupent 46 propriétés familiales de petite taille, qui vendent souvent directement au particuliers et engagées dans une démarche de qualité, de culture raisonnée avec traçabilité.

SURFACE EXPLOITEE : 23 hectares

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 8% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

VENDANGES : Vendanges vertes, effeuillages, lutte raisonnée- Vendange mécanique à maturité optimale. Tri au chai

VINIFICATION : Traditionnelle en cuve inox. Fermentations longues (3-4 semaines). Remontages deux fois par jour.

ELEVAGE : Elevage en barriques de 1 et 2 vins pendant 12 mois

PRODUCTION ANNUELLE : Petits rendements pour l'appellation : moins de 50 hl/ha. 5300 pieds à l'hectare.

