

80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc,

Château De Bernon Côtes de Castillon

80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc,

*Le vin est marqué par son fruité, sa rondeur et sa douceur en bouche.
Ce caractère onctueux lui permet d'être apprécié aussi bien jeune qu'après quelques années de vieillissement.
Il s'accorde avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages bien faits.
A boire à une température de 17-18°*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET HISTOIRE : Le lieu-dit Bernon est situé aux environs du village de Puisseguin.

Au Début du XXème siècle la famille Estager est propriétaire du Château. En 2003, Patrick et Olivier Bocquet acquièrent le domaine.

SURFACE EXPLOITEE : 9 hectares.

NATURE DU SOL : Côteaux Argilo-Calcaire

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 50 % Merlot - 50 % Cabernet Franc.

Age moyen des vignes : 28 ans

VENDANGES : Vendanges partiellement manuelles.

VINIFICATION : Vinification en cuves ciments (70%) et inox (30%) thermorégulées par cannes chauffantes. Macération pendant 3-4 semaines.

ELEVAGE : Ce vin vieillit pendant 12 mois en barriques d'un vin

PRODUCTION ANNUELLE : 50 000 bouteilles

