

Château Du Castenet

AOC Côtes de Bourg

*Un vin d'une couleur rouge rubis intense et une expression tannique séduisante.
Il nous dévoile des arômes de fruits rouges frais et non confites
Se déguste aussi bien en vin d'apéritif qu'en vin de repas servi sur des plats en sauce, des viandes,
de la charcuterie et du fromage*

HISTOIRE & SITUATION GEOGRAPHIQUE : Depuis 1869, chaque génération a regroupé des parcelles sur un même coteau, celui du Castenet, exposé au Sud et à l'Est sur un sol graveleux très filtrant. Le Château bénéficie donc d'un emplacement idéal sur la plus haute partie de la troisième ligne des Côtes de Bourg au Nord de l'Estuaire. Le domaine est aujourd'hui géré par Jacques Marcon et Olivier Nouailles.

SUPERFICIE : 12 hectares.

NATURE DU SOL : Sol argilo-calcaire pour les merlots et grave pour les cabernets

ENCEPAGEMENT : 70 % Merlot – 30 % Cabernet Sauvignon

VENDANGE : Mécanique

VINIFICATION : Macération préfermentaire. Vinification traditionnelle avec macération de 8h à 10°C, remontage biquotidien et extraction de couleurs et de tanins.

ELEVAGE : Elevage en cuves ciment durant 18 mois.

PRODUCTION : 80 000 bouteilles par an

