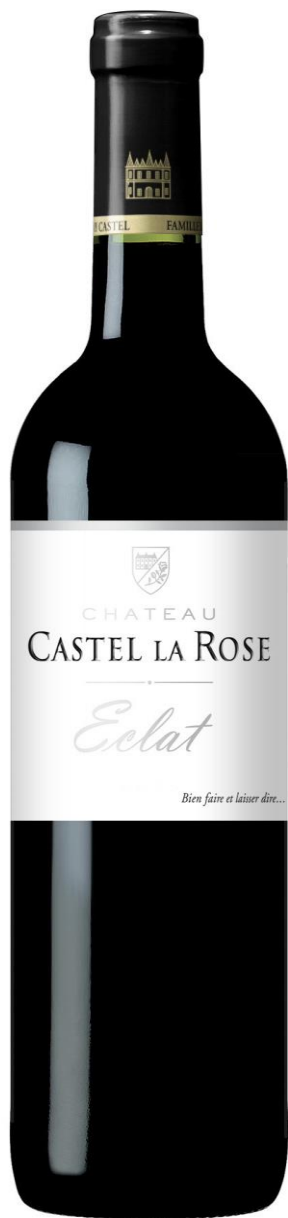


FAMILLE RÉMY CASTEL
Depuis 1960

AOC Côtes de Bourg

CHÂTEAU CASTEL LA ROSE



CUVÉE: Eclat

ASSEMBLAGE : 75% merlot et 25% cabernet

TITRE ALCOOLÉMIQUE : 14%

TERROIR : argilo-calcaire

GARDE : 5 à 8 ans

ÉLABORATION :

Sélection des parcelles. Récolte mécanique. Extraction des tanins pendant 10 jours avec contrôle des températures. Dégustation bihebdomadaire pendant les vinifications. Elevage 12 mois en barriques.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Ce vin remplace la cuvée Rosissime. Ce qu'on peut appeler un vin de garde pour les belles occasions. A carafer une heure avant de le boire afin qu'il révèle tout son potentiel. Millésime davantage sur le fruit que sur la puissance.

Beau rubis franc livre des arômes de baies noires très mûres et des tanins boisés. La bouche franche et tannique surprend par son élégance.

ACCORDS METS/VINS:

Viandes rouges, plats en sauce, gibier.



CÉNOLOGUE CONSEIL: OENOTEAM - Stéphane TOUTOUNDJI