



CHÂTEAU
Castel La Rose

BIEN FAIRE ET LAISSER DIRE

LA BOURGÉAISE

AOC Côtes de Bourg

Assemblage: 70% merlot 30% cabernet
sauvignon

Titre alcoolémique : 13.5%

Terroir : argilo-calcaire

Garde : 1 à 3 ans

Élaboration

Sélection des parcelles. Récolte mécanique.
Extraction des tanins pendant 7 jours avec
contrôle des températures. Dégustation
bihebdomadaire pendant les vinifications .
Elevage en cuves ciment.

Notes de dégustation

Belle robe grenat. Attaque fruitée et fraîche
(fruits noirs) et franche. Milieu de bouche souple
relevé par des tanins révélant le terroir typique
des Côtes de Bourg.

