



CHÂTEAU Castel La Rose

BIEN FAIRE ET LAISSER DIRE

L'Effrontée

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 12 mois en barriques neuves.

Notes de dégustation

Beau rubis franc livre des arômes de baies noires
très mûres et délicatement boisées. La bouche
souple, fruitée joue dans le registre de la
puissance aromatique, portée par des tanins
fondus et délicats et par d'agréables notes
mentholées et toastées.

