

BARON DE VINETTE

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX



Directeur Technique	Jean Michel Garcion
AOC	Castillon Côtes de Bordeaux
Sols	Terrain argilo-calcaire
Rendement	49hl/ha
Age du vignoble	30 à 40 ans en moyenne
Vinification	Cuves inox et ciment, macération longue en cuves inox (3 à 4 semaines suivant les années) avec contrôle des températures.
Elevage	En cuves inox et fûts de chêne
Assemblage	60% Merlot 20% Cabernet-Franc 20% Cabernet-Sauvignon
Dégustation	Ce vin a une couleur intense, un boisé très fin. En bouche, il est charpenté, tannique, bouqueté pouvant supporter un vieillissement.
Garde	De 8 à 12 ans