

Castillon Côtes de Bordeaux

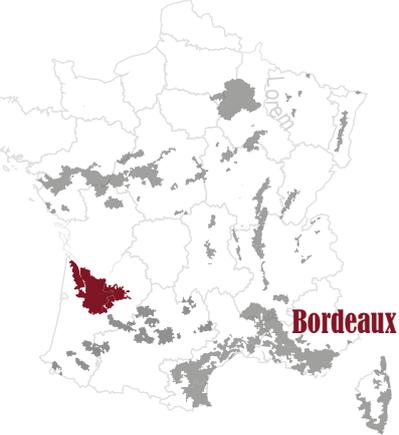
AOP rouge

Le vignoble bordelais regroupe 6 familles de vin :

le Médoc, Blaye et Bourg, le Libournais, l'Entre-Deux-Mers, les Graves et Sauternais et enfin les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs.

Bordeaux

AOP: Appellation d'Origine Protégée



Avec un dénivelé d'altitude de plus de 100 mètres, 3 grands types de terroirs font de Castillon une terre d'exception.

Graveleux près de la rivière de la Dordogne, les sols argileux en pied de coteaux deviennent argilo-calcaires puis calcaires sur les plateaux.



Cépages

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Merlot.



Elaboration - Vinification.

Vinification et élevage traditionnels.



Dégustation

Robe : sombre et souple.

Nez : fruité bien marqué par les parfums de fruits noirs.

Bouche : expressif et solide avec une structure tannique fine, ample et généreuse avec une bonne finale.



Accords mets et vins

Servi à une température de 16 à 18°C, il accompagnera à merveille les viandes rouges ou de fromages affinés.



Garde

De 2 à 5 ans



GRIMALDIER

