



Château des Rochers

Côtes de Castillon



Cépage

Merlot 60%
Cabernet sauvignon 15%
Cabernet franc 15 %

Vines

Merlot 60%
Cabernet sauvignon 15%
Cabernet franc 15 %

Sols et Terroirs

Argilo-calcaire

Soil

Argilo-calcaire

Elevage

Sur lie en cuve ciment
Collage au blanc d'œuf
Pas de filtration

Elevage

On lees in concrete vat.
Fining with egg whites.
No filtration.

Vinification

Les raisins sont soigneusement triés à l'entrée du chai, mis en cuve inox et ciment. Les fermentations se déroulent naturellement avec une maîtrise des températures, sans ajout d'enzymes et ferments, ni chaptalisé.

Vinification

The grapes are thoroughly sorted. Vinification in stainless steel tank and concrete vats. Natural fermentation with temperature control. No admixture of enzymes, fermenting agents. No chaptalization.

Caractéristiques

Robe pourpre intense
note fruits rouges mûrs, cerise-rond, charnu avec des tanins fermes bien fondus.
Ce vin accompagnera toutes sortes de viandes rouges grillées, fromages...

Characteristics

Robe intense purple – taste of ripe red fruits, cherry-round, fleshy with mellow melting tannins. This wine goes best with all sorts of grilled red meat and cheese...

Conditionnement

Bouteilles de 0.75cl
Par cartons de 6 et 12 bouteilles, couchées.

Conditionnement

0.75cl Bottle
In cardboard boxes of 6 or 12 bottles



Château des Rochers

Côtes de Castillon

