



CHÂTEAU CASTAGNAC PRESTIGE




Cépages : 60% Merlot Noir, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Vignoble : 38 hectares

AOC : Bordeaux Supérieur
Couleur : Rouge
Production annuelle : 30 000 bouteilles (75cl)
Localité : Villegouge
Terroir : Argilo-calcaire
Taille : Guyot Double
Vendanges : Mécanique

Vinification et Elevage : Fermentation avec levures indigènes, vinification à faible teneur en sulfite, élevage en barrique de chêne français 12 mois, légère filtration.

Particularités : Le Château Castagnac est une magnifique propriété située sur la rive droite de Bordeaux. Les premières vignes ont été plantées en 1865 et depuis 5 générations, la Famille COUDERT dirige le domaine. Grâce à un assemblage de Cabernet pour la structure et de Merlot pour le fruité, la Cuvée Prestige est un vin parfaitement équilibré qui brille d'autant plus avec son élevage en barrique de chêne français d'un an.

Dégustation :

-  : Rubis intense
-  : Puissance et intensité avec des notes de boîte à cigares, fruits noirs et finement boisé
-  : Tanins soyeux, belle longueur

Accord mets/vins : bœuf bourguignon ou un mont d'or au four

Récompenses :

James Suckling : 90 (millésime 2014)



SCEA Château Castagnac – 1585 route des acacias 33141 Villegouge
+33(0)6 51 80 32 28 / lydia.coudert@vignobles-coudert.com
vignobles-coudert.com

