



CHÂTEAU CASTAGNAC FRONSAC




Cépages : Merlot Noir
Vignoble : 3 hectares

AOC : Fronsac
Couleur : Rouge
Production annuelle : 25 000 bouteilles (75cl)
Localité : Saint-Aignan
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 : Issu d'un petit domaine de 3 hectares sur la rive droite de Bordeaux, nous vinifions ce vin le plus naturellement possible en respectant le fruit, suivi d'un vieillissement d'un an en barrique de chêne français. Nous obtenons ainsi un vin frais, finement boisé, dominé par des arômes de cassis et de mûres typiques du merlot.

Dégustation :

-  : Rouge grenat
-  : Puissance et intensité avec des notes de cassis pulpeux, de mûre sauvage et plus légèrement de poivre.
-  : Fruitée et équilibrée offrant une trame juteuse et minérale ainsi que du gras avec une fine fraîcheur

Accord mets/vins : rôti de veau en croûte, brochettes marinées au soja

Récompenses :

James Suckling : 89-90 (millésime 2018, 2019 et 2020)
VertdeVin : 89-90 (millésime 2020)

