

CHÂTEAU LONGUES-RÈGES

CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX

« *Velouté & Élégant* »

ENCÉPAGEMENT

85 % Merlot / 15% Cabernet-Franc

NATURE DU TERROIR

26 hectares implantés sur sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Macération : à froid pré-fermentaire de 72 h afin d'extraire des couleurs et du gras. Fermentation : alcoolique de 8 à 14 jours puis macération sous marc de 15 à 25 jours qui donnera au vin sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime.

ÉLEVAGE

en cuves ciment non revêtues.

DÉGUSTATION

ACCORDS METS & VINS : plateau de charcuterie, viandes rôties

GARDE CONSEILLÉE : 3 à 5 ans.

DEGRÉ D'ALCOOL : 13 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16 - 18 °C



www.generations-vins.fr

