

CHÂTEAU LONGUES RÈGES

« Fruité & Équilibré »
Stéphane Beuret, œnologue

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

Robe : belle couleur rubis profond, belles jambes.

Nez : très expressif et aromatique (fruits rouges, fraise, chocolat)

Bouche : très belle attaque, suave, tanins puissants, fins et très évolués. Arômes de fraise mûre, de vanille, toasté en fin de bouche. Belle longueur.

Garde : 3 à 5 ans

Degré d'alcool : 14 vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : pièce de viande grillée, chapon, canard rôti, plateau de fromages.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX

