

CHÂTEAU LONGUES RÈGES

« *Souple & Élégant* »

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 : rubis profond, brillante.

Nez : fruits rouges frais (fraise des bois, framboise, cerise noire, mûre), légèrement épicé.

Bouche : bien équilibré sur la fraîcheur, tannins ronds, avec du volume en bouche et une matière qui vient tapisser le palais. Un retour aromatique fruité très agréable qui perdure.

Garde : 3 à 8 ans

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : charcuteries ibériques affinées, grillades de viandes rouges et blanches, légumes d'été à la plancha, fromages affinés à pâte dure.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX

