



Château Castel La Rose

Louis

Côtes de Bourg - Rouge 2012

Région :	Bordeaux
Appellation :	Côtes de Bourg
Cuvée :	Louis
Couleur :	Rouge
Millésime :	2012
Cépages :	Cabernet franc (15%) / Merlot (70%) / Malbec (15%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

La famille s'agrandit. Louis est né en 2012 et nous lui avons dédié une cuvée. Cuvée confidentielle de 4800 bouteilles issu des plus vieilles parcelles, Sélection des barriques neuves. Assemblage atypique. Vin à ouvrir pour les grandes occasions.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox, Fermentation malolactique, Eraflage.

Elevage en barrique neuve, Assemblage, Collage, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur rubis, dense, reflets violines.

NEZ : Complexe, racé, subtils arômes de fruits compotés, subtils arômes de fruits confiturés, arômes de figue, subtils arômes de vanille, légers arômes de café grillé, subtils arômes de pain grillé, subtils arômes de bois.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 18° et 28°

GARDE : A consommer entre 2014 et 2022



ACCORDS METS ET VINS : Entrées chaudes, Viandes rouges, Gibiers, Tête de veau, Fromages

Powered by **Plugwine**

