



Château Castel La Rose

Sélection

Côtes de Bourg - Rouge 2016

Contenance : 75 cl	Région : Bordeaux
Appellation :	Côtes de Bourg
Cuvée :	Sélection
Couleur :	Rouge
Millésime :	2016
Cépages :	Cabernet franc (25%) / Merlot (75%)
Alcool :	13 %

Prix: \$25.15



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Vendanges entières, fermentation en cuve inox, fermentation malolactique, éraflage. Élevage en barrique, d'un vin, élevage en barrique de deux vins, bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur pourpre, intense, reflets pourpres.

NEZ : Boisé, élégant, subtils arômes de fruits rouges, subtils arômes de bois.

BOUCHE : Féminine, délicate, souple, tanins fondus, tanins ronds, tanins subtils, souple, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 18° et 20°

GARDE : A consommer entre 2019 et 2023



ACCORDS METS ET VINS : Entrées chaudes, Viandes rouges, Volailles, Spécialités asiatiques, Fromages