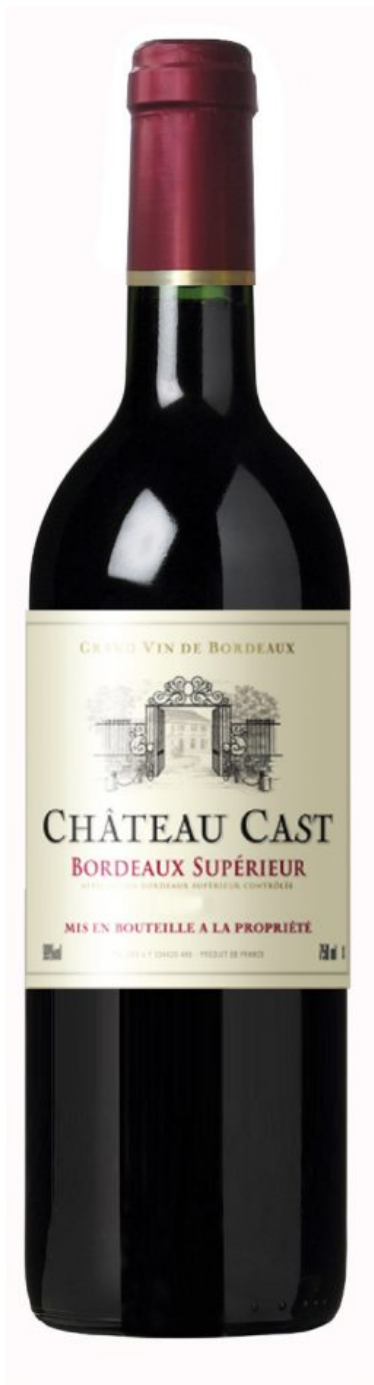




PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU CAST

BORDEAUX RGE SUPERIEUR



LE VIGNOBLE

Cette région est composée de plateaux calcaires qui s'élèvent d'une centaine de mètres au dessus du niveau de la mer, d'où leur appellation de haut-pays bordelais. L'AOC Bordeaux Supérieur est produit sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Ces vins répondent à des critères qualitatifs rigoureux et sont élaborés à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées et de vignes âgées. Les Bordeaux Supérieur Rouge se caractérisent par une grande complexité aromatique alliant l'expression du fruit bien mûr, des arômes floraux, épicés et souvent associées à des notes boisées.

L'HISTOIRE

Le château Cast, propriété de Madame Catherine Belloc s'élève sur la commune de Jugazan. Le vignoble datant de 1987 se situe à proximité de Rauzan, commune ayant appartenu longtemps aux anglais jusqu'à la fin de la guerre de 100 ans. Témoin du passé de ces guerres médiévales, la forteresse de Rauzan a été bâtie au XIIIème siècle puis restaurée dans le style gothique après la guerre de 100 ans.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Compter environ 3 semaines pour obtenir un vin de belle structure tout en rondeur. Une partie (environ 20 à 30 %) de la cuvée est élevée sous-bois pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.



CÉPAGES

65% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc



ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



DÉGUSTATION

Robe rouge vif d'intensité moyenne. Nez de fruits mûrs et légèrement toasté. Bouche ronde sur des notes de fruits noirs mêlée aux notes boisées très fondues. Belle longueur.

