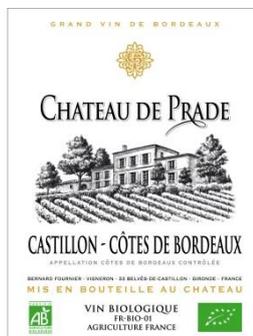


BIOVIDIS

Le spécialiste du vin bio



AOC Castillon Côtes de Bordeaux Château de Prade



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Sur la commune de Belves-de-Castillon, le vignoble en agriculture Biologique depuis 1970 est l'un des pionniers en Gironde.

Les 18 hectares du domaine sont idéalement orientés sud, sud/est, tout en coteaux d'un sol argilo-calcaire et argilo-siliceux.

Cépages : 80% Merlot - 15% Cabernet Franc

Vinification :

Après une récolte manuelle et un éraflage total, le raisin macère trois semaines avant le décuva. Le vin est ensuite élevé en cuve béton pendant environ 8 mois avant un léger passage en barrique de chêne français.

Degrés d'Alcool : 13°

Dégustation :

La robe : Rouge sombre avec des reflets violacés.

Le Nez : Sa dominante de Merlot fait ressortir un joli fruit, sans oublier la concentration des arômes.

La Bouche : Un vin équilibré, rond et agréable et l'élégance d'un élevage fin fait apparaître des notes de fruits noirs. Un vin tout en générosité, à l'image de son producteur.

Température de dégustation et Alliance :

A servir entre 15°C et 17°C, il appréciera d'être oxygéné en carafe.

Suggestions culinaires : Viandes rouges sur des sauces

Conservation :

A boire ou à garder 3 à 5 ans

