



AOC Côtes de Castillon Château de Prade



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



Le Vignoble :

Bernard Fournier, vigneron sur la commune de Belves-de-Castillon, conduit son vignoble en agriculture Biologique depuis 1970 ! C'est l'un des pionniers de l'agriculture Biologique en Gironde.

Les 18 hectares du domaine sont idéalement orientés sud, sud/est, tout en coteaux.

Vinification :

Après une récolte manuelle et un éraflage total, le raisin macère trois semaines avant le décuage. 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

Le Nez : Sa dominante de Merlot fait ressortir un joli fruit, sans oublié 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 rouge.

Température de dégustation et Alliance:

A servir à 17°C. Il appréciera d'être oxygéné en carafe.

Suggestions culinaires : Viandes rouges sur des sauces

Conservation :

A boire ou à garder 3 ans

