



Producteur : Château Côtes de Cassagne

Couleur : Rouge

Unité : 12

Format : 750ml

Prix : 28.50 \$

Appellation : Bordeaux supérieur

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Bordeaux

Nom du propriétaire : Cyril et Myriam Chancelier

Superficie : 1ha 87

Encépagement : Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (20%) et Cabernet Franc (10%)

Vinification : Les vinifications sont traditionnelles, levures indigènes, aucuns intrants, pigeages. Les fermentations malolactiques se font naturellement le printemps suivant.

Élevage : 16 mois en fûts de 2 et 3 vins. Les vins ne sont ni collés ni filtrés et mis en bouteilles en lune descendante.

Aspect visuel : Une robe rouge profonde aux reflets chatoyants.

Aspect gustatif : Bouche généreuse, ample, équilibrée et gourmande présentant une belle concentration, des tanins présents, mais doux et une finale plaisante qui révèle des arômes de griotte.

Aspect olfactif : Nez vif aux arômes de petits fruits noirs bien mûrs tels que le cassis, la mûre, la griotte, accompagnés de notes épicées, d'eucalyptus frais et d'une touche grillée.

Conservation : Boire dès maintenant ou jusqu'à 6 ans suivant le millésime.

Le domaine :

"En 1998 nous avons acquis le château côtes de cassagne , petit domaine de 1.8 hectares en appellation bordeaux Supérieur . Il est situé sur le plateau de ruch réputé pour ses terres de rocher donnant de très bon vins rouges, puissants au niveau des tannins et naturellement riche en alcool. Nous avons 2 cuvées le CÔTES DE CASSAGNE vin produit depuis 1998 et le FANNY cuvée élaborée en 2000 en l'honneur de la naissance de notre fille. Depuis 2009 nous avons rajouté une cuvée le LYLA rouge un vin de table qui porte

le nom de notre 2 ème fille." chateaucotesdecassagne.e-monsite.com