

# CHÂTEAU LA CASTILLONNE

## APPELLATION BORDEAUX CONTRÔLÉE

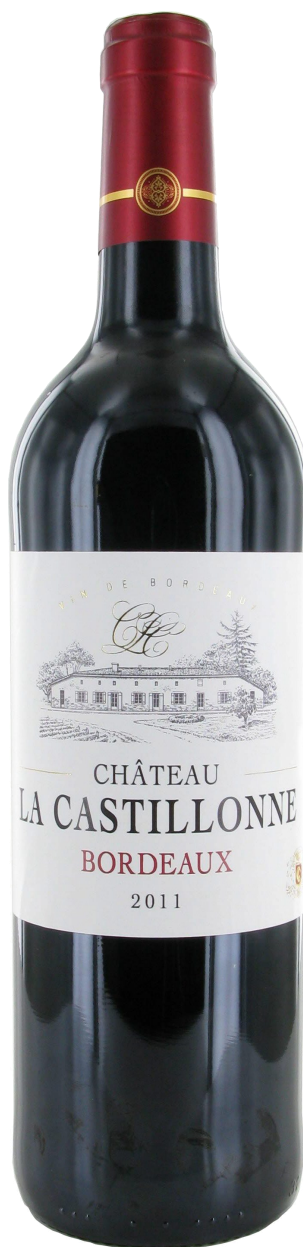
Propriétaire / owner	SCEA Talence	Encépagement Grape varieties	Merlot 50%
Localisation / location	Saint-Ferme, 65 km Est de Bordeaux		Cabernet Sauvignon 40%
Superficie / surface	28 ha	Vendanges / harvests	Mécaniques/ mechanical
Sol / soil	Argilo-calcaire Clay-limestone	Vinification	Traditionnelle / traditional

Château La Castillonne est situé sur la commune de Saint-Ferme, à une soixantaine de kilomètres à l'est de Bordeaux. Cette vaste région, qui forme un triangle, est délimitée par la Dordogne au nord, la Garonne au sud-ouest et la limite administrative du département de la Gironde au sud-est.

Château La Castillonne consacre 28 ha de son vignoble aux cépages rouges, à savoir merlot, cabernet sauvignon et cabernet franc. Ils sont cultivés de manière traditionnelle. L'âge moyen des vignes est de 20-25 ans.

Château La Castillonne possède une belle robe rouge de couleur burlat. Complexe et gourmand, ce vin révèle un bouquet mêlant des notes d'épices et de cannelle. En bouche, Château La Castillonne se révèle généreux.

Servi à 16-18°C, il est un bon accompagnement pour les viandes rouges grillées, les viandes blanches, mais également pour les fromages moyennement relevés. À consommer idéalement après 2 ans de garde.



Château La Castillonne is located in the commune of Saint-Ferme. Geographically that vast area which on a map looks roughly triangular-shaped is limited by the Dordogne to the north, by the Garonne to the south-west and by administrative boundary of the Gironde department to the south-east.

The average surface of the Château La Castillonne's vineyard dedicated to red wine is 28 ha. It is made up of merlot, cabernet sauvignon and cabernet franc. Besides, the vineyard management is traditional.

Château La Castillonne has a beautiful burlat cherry colour. The nose reveals a spices and cinnamon bouquet. On the palate Château La Castillonne is complex, gourmet and generous.

Best served between 16° and 18°C, it will fit perfectly with grilled red meats, white meats and also mild cheeses. Should be kept in a cellar at least for 2 years.

