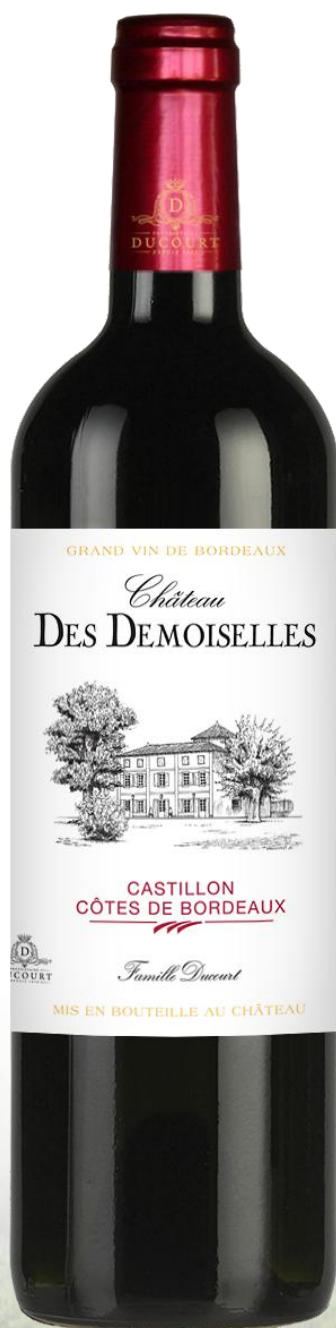




Château DES DEMOISELLES

CASTILLON-CÔTES DE BORDEAUX



Situé entre Saint-Émilion et Castillon-la-Bataille, le Château Des Demoiselles est l'une de nos propriétés les plus célèbres, non seulement grâce à la qualité de ses vins, mais aussi à son passé lié aux grands moments de l'histoire de France. Le nom des "Demoiselles" remonte à la fin du Moyen Âge lorsque le domaine était géré par une congrégation de religieuses qui assuraient la culture de la vigne et faisaient bénévolement la classe aux enfants de la Paroisse.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Rive Droite, France

Surface : 36 Ha

Sol : Limoneux

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, enherbement du sol, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Elevage : En fûts de chêne ou en cuves inox. Sous bois pendant 12 mois. Puis mise en bouteille et vieillissement dans nos caves pendant au moins 12 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne : 220 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Pourpre intense

Nez : Arômes délicats et complexes de fruits rouges, de boisé vanillé et de moka

Bouche : Des tanins fondus, arômes puissants et complexes, belle rondeur en fin de bouche

Accords mets/vins : Charcuterie, viandes rouges en sauce ou en grillade, fromages à pâtes dures