



Réserve de Famille

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.

Chaque année, nous y sélectionnons les meilleurs raisins que nous vinifions séparément. Nous apportons un soin tout particulier à la fabrication de chaque millésime, que nous élevons en fûts de chêne et en petite production, afin d'élaborer un très grand vin.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Rive Droite, France

Parcelle : 4 Ha « Peyrou »

Sol : Limoneux

Encépagement : Merlot

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

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Tôt le matin, au frais, et tri des meilleurs raisins de la propriété.

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 et fermentation malolactique.

Elevage : En fûts de chêne pendant 12 mois (50% neuf, 50% un vin). Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 24 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne : 3 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Pourpre intense

Nez : Puissant, mélangeant fruits noirs, un boisé légèrement vanillé et une pointe de violette.

Bouche : L'attaque est charnue, portée sur des fruits mûrs ; les tanins sont soyeux. On y retrouve des notes de noisettes grillées, de poivre noir et d'épices. Une belle structure élégante et puissante avec de la longueur.

Accords mets/vins : Viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier, plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat

