

Château Des Demoiselles - *Réserve de Famille*

AOC CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX

Entre Saint-Émilion et Castillon-la-Bataille, le Château Des Demoiselles est une propriété emblématique, marquée par son histoire médiévale et la qualité de ses vins. Chaque année, une sélection rigoureuse des meilleurs raisins donne naissance à une cuvée élevée en fûts de chêne avec un soin particulier. La Réserve de Famille, issue d'une sélection parcellaire et produite en petite quantité, incarne cette recherche d'excellence.



CÉPAGE

Merlot

TERROIR

1 Ha « Peyrou »
Limoneux

VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.
Enherbement des rangs et travail du sol.

VINIFICATION

Macération à froid. Fermentation en cuves à température contrôlée, fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe pourpre intense. Arômes de fruits noirs, vanille et pointe de violette. Bouche charnue et fruitée avec des tanins soyeux.

ACCORDS METS ET VINS

Grillades et viandes en sauce, gibier, plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 16°C et 18°C.
Idéalement dans les 30 ans.



www.ducourt.com