



DANIELLE ET RICHARD DUBOIS

Vignerons Œnologues : Château Bertinat Lartigue

St. Sulpice De Faleyrens 33330 St. EMILION France

☎:0557247275 Fax:05 57744543

COURRIEL:DUBRICRU@AOL.COM

CLOS DE LA VIEILLE EGLISE

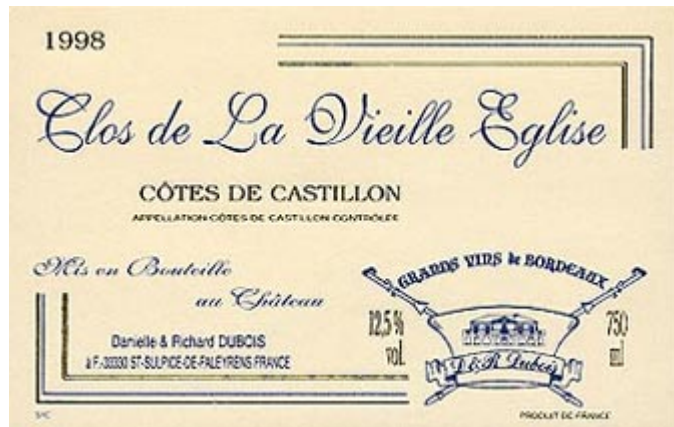
GRAND VIN DE BORDEAUX

CÔTES DE CASTILLON

Comme pour les vignobles de St. EMILION, proches voisins, l'appellation Castillon présente un grand éventail de terroirs.

Si notre exploitation de Castillon, pour sa majeure partie, est située sur la commune de Ste Colombe, joli petit village vallonné au coeur du vignoble castillonnais, une partie aussi s'étale sur la commune de St. Magne.

Il en résulte une belle palette de terroirs:



- Croupes sableuses, sur sous sols de graves.
- Pieds de coteaux limono-argileux.
- Pieds de coteaux argileux ou argilo-calcaire.
- Coteaux argilo-calcaire.
- Plateau calcaire.

Ce cru issu pour une grande partie, des sols sableux, avec 80 à 90% de merlot(solde en cabernet), élevé en fûts de 1 et 2 vins, est qualitativement très proche de notre Château BERTINAT LARTIGUE, cru en appellation St. EMILION.

Ce cru de garde moyenne à longue(7 à 10 ans), est typé par son bouquet animal lié au merlot, ainsi que par sa finesse et son élégance liées au sol sableux.

En bref un cru qui mérite un peu de patience!..

FICHE TECHNIQUE

CEPAGES: 90% merlot ; 10% cabernet.

SOLS: sables 80%, argilo-calcaire 20%.

PRODUCTION: 10 à 25000 Billes en moyenne.

ELEVAGE EN FUT: de 8 à 12 mois.

CONSERVATION: garde de 10 ans.

DEGUSTATION: entre 6 et 10 ans.

DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE: Généralement d'une couleur rubis avec un nez de fruit rouge en vin jeune, des notes de cassis, ce cru s'exprime à son maximum entre 6 et 10 ans avec:

- Un nez giboyeux et de sous bois.
- Une couleur ambrée.
- Une bouche ample, ronde et souple.
- Une impression d'élégance générale.