

ARTHEMIS

“ GRAND CRU ” DES CÔTES DE CASTILLON

Artémis sœur jumelle d'Apollon, dieu des arts et symbole de la beauté, elle même déesse sauvage de la nature...

Alors quoi de plus beau que les coteaux argilo-calcaire de Ste Colombe en plein cœur du libournais pour représenter cette nature sauvage.

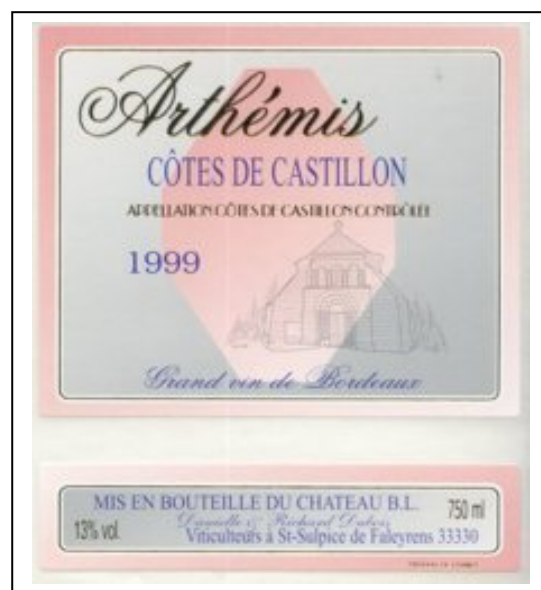
Ce cru, en quantité très limitée (900 blles pour le millésime 1999), est avant tout et surtout l'expression d'un beau d'un grand terroir, seul capable de nous offrir un magnifique fruit.

Nous nous contentons de respecter ce fruit en bannissant pour une grande partie les manipulations mécaniques.

Ce nectar arrive jusqu'à vous notamment sans avoir subi de pompage (nous déplaçons dans un premier temps le moût puis par la suite le vin uniquement par gravité).

Non filtré ce cru est l'expression même du fruit au naturel, de la structure en dentelle liée au sol calcaire.

En bref l'élégance même au service d'un terroir ...



Fiche Technique

Cépages: très variables, cabernet de 0 à 70%, merlot de 100 à 30%.

Sols: coteau argilo-calcaire.

Production: de 0 à 2000 Blles. selon le potentiel de chaque millésime.

Elevage En Fût Neuf: de 10 à 24 mois.

Conservation: très longue garde de 15 à 35 ans.

Dégustation: Fruité et élégant en vin jeune, complexe, expression du terroir en vin vieux...

Description Organoleptique:
A vous de voir et de vous faire plaisir....

Danielle et Richard Dubois

