

Château German

AOC Castillon Côtes de Bordeaux



APPELLATION : AOC Castillon / Côtes de Bordeaux

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Saint Magne de Castillon

SOL : Sableux, sous sol sur fond d'aliôs (crasse de fer) et d'argile

DENSITE DE PLANTATION : 5000 à 6000 pieds /ha

SURFACE : 56 ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 35 à 40 ans

ENCEPAGEMENT : Merlot noir 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Cabernet franc 10%

PRODUCTION RAISIN :

- **Travail de la vigne :** enherbement un rang sur deux
- **Conduite du vignoble :** lutte raisonnée
- **Taille :** Guyot double
- **Opération en vert :** ébourgeonnage, épamprage, effeuillage, éclaircissage et vendanges vert
- **Contrôle de maturité (gustatif, quantitatif, analytique des baies sur chaque parcelle)**
- **Vendanges manuelles et mécaniques**

VINIFICATION :

- **Sélection parcellaire et tri à la vigne et au chai**
- **Egrappage total**
- **Fermentation du moût en cuves inoxydables thermo régulées**
- **Maintient des températures de fermentation autour des 28°C**
- **Pressurage pneumatique**

ELEVAGE :

- **Élevage avec contrôle d'aération et de température pendant 12 à 24 mois**

DEGUSTATION :

Couleur intense, reflets couleur rubis, éclat et brillance

Nez : Fruits noirs : mûre, cassis, myrtille avec des notes toastées
Authenticité de l'expression du terroir à travers la structure tanique et le fuité du vin.

La nature du sol sableux-graveleux agit comme un exhausteur de goût et se retrouve dans la minéralité de ce vin.

Contact :

Domaines Alain AUBERT - 57 bis route de Libourne 33350 Saint-Magne-de-Castillon.

Tél : +33 (5) 57 40 04 30 Fax : +33 (5) 57 56 07 10

Email : domaines.a.aubert@wanadoo.fr Site internet : www.domaines-alain-aubert.com