

Château Hyot

AOC Castillon Côtes de Bordeaux



APPELLATION : AOC Castillon / Côtes de Bordeaux

SITUATION GEOGRAPHIQUE : Saint Magne de Castillon

SOL : Sablo-graveleux, argileux

DENSITE DE PLANTATION : 5000 pieds /ha

SURFACE : 40 ha

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 35 ans

ENCEPAGEMENT : 70% Merlot, 10% Cabernet sauvignon,
20% Cabernet franc

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