

CÔTES DE BOURG ROUGE CHÂTEAU BRULESECAILLE



VIGNETO

Denominazione: AOC Côtes de Bourg (Bordeaux - Francia)

Superficie vitata: 20 ha.

Terreno: ghiaia mista a argilla rossa su sottosuolo calcareo

Varietà di uva: 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon e 10%

Cabernet

Franc.

Densità di impianto: 5.500 viti per ettaro

Età media delle viti: 35 anni in media (i più vecchi hanno 80 anni)

Gestione del vigneto: erba coltivata tra le file (naturale), potatura in stile

bordolese, lasciando due rami di base, rimozione delle foglie e raccolta verde

a luglio per migliorare la maturazione.

Raccolta manuale dal 29 settembre al 18 ottobre.

VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve, diraspatura totale.

Fermentazione in vasche di

acciaio inox a temperatura controllata. Il cappello flottante è regolarmente

immerso all'inizio della fermentazione per mezzo dei batonnage.

Macerazione per due settimane (tra 28 ° e 32 ° C)

Invecchiamento: dodici mesi in botti di rovere di cui un quarto viene

rinnovato ogni anno.

Imbottigliamento: nel mese di agosto.

Note di degustazione: colore intenso, al naso è potente, vaniglia, ribes nero,

cedro. Completo sul palato con tannini morbidi ma ricchi.

Finale lungo e

finemente legnoso.

Invecchiamento potenziale 15 anni.

NOTE

A settembre 2016, la cantina ha ottenuto la certificazione

High

Environmental Value (agricoltura sostenibile) al più alto livello

3. Ciò

riguarda essenzialmente quattro settori chiave: protezione della biodiversità,

strategia di protezione delle piante, gestione ottimizzata dei fertilizzanti e

gestione delle risorse idriche.

PREMI

* Medaglia d'argento al Concours Général Agricole Paris 2018

* Medaglia d'argento al Concours de Bordeaux 2018