

CÔTES DE CASTILLON



Château BLANZAC

Côtes de Castillon

Cépages

75% Merlot
25% Cabernet Franc

Sol : argilo-calcaire

Vinification

Les raisins sont récoltés à la machine. Les grappes sont soigneusement triés et égrappés avant d'être délicatement pressées pour extraire au maximum la couleur du jus, avec un suivi œnologique permanent. Le jus subit ensuite une fermentation traditionnelle. Le vieillissement se fait dans des cuves inox avec contrôle des températures et en barriques (50%) jusqu'à 18 mois.

Dégustation

Bernard Depons, propriétaire de Château Blanzac, produit un vin à la robe brillante, un nez élégant de fruits mûrs et un palais aux tannins subtils. Un vin structuré, équilibré et plein de finesse.

Accords gastronomiques

Idéal avec les viandes rouges, le gibier ainsi que tous les fromages. Température idéal de dégustation de 18°C environ.



MAISON RIVIERE - RD 670 Gontey 33330 Saint Emilion
TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951
mriviere@riviere-stemilion.com - www.maisonriviere.fr