

# LES CASTINES

AOP BOURGUEIL



**REGION**  
VAL DE LOIRE



**CÉPAGE**  
CABERNET FRANC



**GARDE**  
5 ANS



**TERROIR**

LES PARCELLES SONT SITUÉES DANS UNE ZONE ARGILEUSE AU NORD DE L'APPELLATION. FACE À UNE DENSE FORÊT PROTÉGÉANT DES VENTS DU NORD, LES VINS DE BOURGUEIL BÉNÉFICIENT D'UN MICROCLIMAT DOUX GRÂCE À L'EFFET MODÉRATEUR DE LA LOIRE. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 25 ANS.



**VINIFICATION**

LA VINIFICATION SE DÉROULE DE MANIÈRE TRADITIONNELLE EN CUVE INOX. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ DURANT 8 MOIS MINIMUM EN CUVE INOX AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



**DÉGUSTATION**

LA ROBE EST COULEUR GRENAT, AU NEZ D'AGRÉABLE ARÔMES SE DÉGAGE, COMME LA GRIOTTE, LA FRAISE OU ENCORE LA VIOLETTE. EN BOUCHE LES MÊMES ARÔMES PERSISTENT, C'EST UN VIN TRÈS GOURMAND !



**ACCORDS METS ET VINS**

CE VIN SERA PARTICULIÈREMENT APPRÉCIÉ AVEC DES TAPAS, UN BUFFET APÉRITIF, UNE OMELETTE AU CHORIZO, DES FAJITAS, DU GOULACHE DE BŒUF, DE LA RACLETTE, UN TAJINE AUX LÉGUMES, DE LA MIMOLETTE VIEILLIE OU ENCORE DU FROMAGE ITALIEN.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°**



WINEENTHUSIAST

