

Millésime 2015

CHATEAU CASTEGENS

Vintage 2015



Superficie totale: 28 hectares
Terroir: argilo-calcaire
Âge moyen vignes : 35 ans
Densité de plantation:
5.000 pieds / ha.
Rendement après sélection :
39 hL/ha en 2015
Date vendanges:
24 septembre - 4 Octobre

Vinification traditionnelle en cuves ciment thermo-régulées, fermentation à 28°, 3 semaines de macération
Élevage : 12 mois.

Merlot : en barriques de chêne français.

Cabernet: en cuves inox

Assemblage:

80% Merlot,
18 % Cabernet Franc,
2% Cabernet Sauvignon

Production: 10.000 caisses

Degré : 14°

Notes de dégustation:

Wine Advocate

Neal Martin : 87-89

Le Château Castegens 2015 présente un nez plein de parfum de kirsch et de cassis mûrs, juste un peu haut en alcool. La bouche est moyennement corsé avec des tanins fins, bien équilibrée et concentrée, avec plus de classe que le nez. Laissez lui 2 années et vous aurez un Côtes de Castillon tout en finesse. (avril 2016)

Wine Enthusiast : 88

Des tanins marqués demandent d'attendre que ce vin vieillisse un peu. Sa structure est dominée par les fruits noirs avec des nuances fumées et épicées. Attendez 2020 pour l'ouvrir.



Total Surface : 28 hectares
Soil : Limestone and clay
Average vines age : 35 years old

Density of plantation :
5000 plants/ha

Yield after selection in 2015 : 39 hL/ha

Harvest time:
24th September-4th October

Wine making : traditional, control of temperature, fermentation under 28/30° C., 3 weeks of maceration

Ageing : 12 month.

Merlot : in French oak barrels

Cabernet: in stainless steel vats

Grape varieties:

80 % Merlot,
18 % Cabernet Franc,
2% Cabernet Sauvignon

Production : 10.000 cases

Alcohol : 14 %

Wine Tasting notes :

Wine Advocate

Neal Martin : 87-89

The 2015 Château Castegens has plenty of ripe kirsch and cassis scents on the nose, just a little "toppy" in terms of alcohol. The palate is medium-bodied with fine tannin, well-balanced and focused, showing more class in the mouth than on the nose. Give this a couple of years in bottle and you will have a fine Côtes de Castillon.

Drink 2017-2026. (April 2016)

Wine Enthusiast : 88

Solid tannins mark this out as a wine that will need to age. Its structure dominates its black fruit, hiding it beneath a smoky, spicy character. Give it until 2020 before opening.

*Chaque bouteille renferme 600 ans d'Histoire écrite par la même famille...
Each bottles contains 600 years of History written by the same family...*