

CHATEAU CASTEGENS

Millésime 2018

Vintage 2018



Château Castegens

Superficie totale : 60 hectares

Terroir: argilo-calcaire
Âge moyen des vignes : 25 ans

Densité de plantation :
5.000 pieds / ha.
Rendement après sélection :
39 hL/ha en 2018

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 Franc et *sauvignon* : en
cuves inox

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

Production : 8.000 caisses

Degré : 14,5 °

WINE ENTHUSIAST Roger Voss: 92

Cette propriété datant au moins du 15^{ème} siècle a produit un vin riche et dense. Les fruits parfumés avec la richesse de la mûre contrastent avec le noyau ferme. Le vin va bien vieillir et sera prêt à boire à partir de 2023.

Total Surface : 60 hectares

Soil : Limestone, clay and clay-silt
Average vines age : 25 years old
Density of plantation :
5000 plants/ha

Yield after selection in 2018 :
39 hL/ha
Harvest time:
September 24rd-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 franc and sauvignon : in stainless steel vats to keep fruit

Grape varieties:
80% Merlot,
18 % Cabernet Franc,
2% Cabernet Sauvignon

Production : 8.000 cases

Alcohol: 14,5 %

WINE ENTHUSIAST Roger Voss: 92

This estate dating back at least to the 15th century has made a rich and dense wine. Perfumed fruits with blackberry richness contrast with the firm, dry core. The wine will age well and be ready to drink from 2023.



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