



Château PUYCARPIN

CASTILLON
CÔTES DE BORDEAUX

2014



"Cuvée Prestige des Meilleures Parcelles"



Cépages : 80% merlot,
20% cabernet sauvignon.
Age du vignoble : 12 ans.
Superficie : 14Ha
Densité : 4 500 pieds/Ha.
Rendements : 45 Hl/Ha.

Altitude: 70 à 80 m.
Exposition: Est - Ouest.
Terroir: Argilo-Calcaire.
Commune : Belves de Castillon.

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid de 3 Jours, fermentation de 6 jours à 28°C. Macération sous marc de 3 semaines.

Elevage: 8 mois en barriques de Chêne français.

Dégustation : Chateau Puycarpin offre un nez d'agréables arômes de fruits rouges et de pain d'épices. En bouche la trame équilibrée, et les tanins bien mûrs laissent s'exprimer des arômes de vanille et de pain grillé avec un finale légèrement épicée.

Service: Il sera décanté une demi-heure avant le service en accompagnement d'un gigot d'agneau ou d'un confit de canard, et de fromages moyennement corsés.