

LA FOLIE

Castillon Côtes de Bordeaux

MILLESIME 2017

95% Merlot – 5% Cabernet franc



LA VIGNE

A partir des **jeunes vignes** (20 ans en moyenne) de nos propriétés en Côtes de Castillon : **Château La Croix Lartigue** et **Château Claud Bellevue**, plantées à une densité de 5 000 à 6 600 pieds/ha et **vendangées manuellement** du 29 septembre au 3 octobre 2017

Pas d'herbicide

Les **semis de céréales** et de **légumineuses** favorisent l'aération et la fertilisation de nos sols

LE CHAI

Les grappes sont **vinifiées en baies entières**

La cuvaison dure 30 jours

Fermentation malolactique en cuve

L'élevage dure 24 mois en cuve et en barriques pour 1/3

20 147 bouteilles ont été produites

14.5% vol.

LA DEGUSTATION

Rondeur et **fraîcheur** caractérisent cette association entre le Merlot le Cabernet franc pour donner un vin à **déguster dès maintenant**

Il accompagnera parfaitement une **assiette de fromages**, de **charcuterie**, une **terrine de foie de volaille** ou un **gratin dauphinois à la courgette**



*Médaille d'Argent
Elle à Table 2021*

CONSEIL

Simon BLANCHARD - Arnaud GIMONNET
DERENONCOURT CONSULTANTS



MAISON KAVAKLIDERE
SINCE 1929

contact@maisonkavaklidere.com