

Millésime 2016

CHATEAU
CASTEGENS



Vintage 2016

Superficie totale: 60 hectares

Terroir: argilo-calcaire
Âge moyen vignes : 35 ans
Densité de plantation:
5.000 pieds / ha.

Rendement après sélection :
45 hL/ha en 2016
Production : 15.000 caisses

Date vendanges:
10-20 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

Degré : 14°

WINE ENTHUSIAST
Roger Voss : 93

From vines on the slopes of its castle, a witness to the 1453 end of the Hundred Years' War, this solid, concentrated wine has everything in the right place. It has the power of the vintage, showing firm tannins, rich black fruits and acidity. The wine will develop slowly and surely and should be ready from 2023.



Total Surface : 60 hectares

Soil : Limestone and clay
Average vines age : 35 years old
Density of plantation : 5000 plants/ha

Production : 15.000 cases

Yield after selection in 2015 : 45 hL/ha

Harvest time:
10th -20th 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

Alcohol : 14 %

WINE ENTHUSIAST
Roger Voss : 93

Vin produit sur un côteau du château témoin de la fin de la guerre de 100 ans en 1453. Ce vin solide, concentré est parfaitement équilibré : Il a la puissance du millésime, des tanins fermes, de riches fruits noirs et une belle acidité. Ce vin va se développer doucement mais sûrement et devrait être prêt à partir de 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...*