

Château Vilatte

POUR LE PLAISIR, PAR NATURE



ROUGE FÛT

APPELLATION BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

MILLESIME 2015

CÉPAGES

65% Merlot

20% Cabernet Franc

15% Cabernet Sauvignon

VIGNES

Issus de vieilles vignes sur nos meilleurs terroirs.

SOLS

Sols argilo-calcaires et belle veine argilo-graveleuse autour de la propriété.

VINIFICATION

Vin issu de raisins vendangés à maturité. Macération préfermentaire à faible température. Fermentation et élevage long (mise en bouteille 2 ans après récolte) dont la dernière année en fût de chêne français avec 1/4 de bois neuf. Collage au blanc d'oeuf, pas de filtration stabilisante.

DEGUSTATION

Très beau millésime. Même trame gustative que notre rouge classique du même millésime avec des notes boisées très équilibrées. Pas de dominance du bois avec respect absolu des cépages et des terroirs. Très belles rondeur et structure. Tanins soyeux. Très beau vin de garde.

ACCORDS

Vin destiné aux viandes rouges ou en sauce et fromages affinés.



G.A.E.C CHÂTEAU VILATTE - FAMILLE MASSART - VIGNERONS À PUYNORMAND, GIRONDE, FRANCE

TEL +33(0)5 57 49 77 60 - MOBILE +33(0)6 32 03 00 66

WWW.CHATEAUVILATTE.COM - INFO@CHATEAUVILATTE.COM