



CHATEAU CAMPET

CADILLAC CÔTES DE BORDEAUX

FOCUS MILLESIME 2021

Les particularités climatiques du millésime

2021, un millésime de patience et d'exigence !

- Un début d'hiver marqué par une alternance de périodes fraîches et douces.
- En avril, un épisode de gel historique qui ampute quantitativement la récolte.
- Un printemps très pluvieux suivi d'une saison estivale lente à s'installer et globalement assez fraîche.
- Une très belle arrière-saison sur les mois de septembre et octobre, bénéfique pour garder la fraîcheur aromatique des raisins et un parfait équilibre acidité / alcool.

La conduite du vignoble

- Un vignoble travaillé comme un petit jardin.
- Taille en guyot double.
- Travail du sol 1 rang sur 2.
- Des vendanges à la carte en 5 à 6 passages selon les différentes maturités.
- 2 tris successifs : à la machine (tri embarqué) et au chai (tables de tri)

La vinification et l'assemblage

- Vinifications parcellaires : 1 parcelle = 1 cuve.
- Respect du fruit par des températures de fermentation alcooliques très contrôlées (26°C)
- Des cuvaisons de 3 semaines.
- Vinifications dans des cuves en inox et des cuves béton.
- Elevage en fûts de chêne français de 400 litres : 1/3 en barriques neuves, 1/3 en barrique d'un vin, 1/3 en barrique de 2 vins, pendant 10 à 12 mois.

DATES DES VENDANGES

Merlot : le 1^{er} Octobre
Cabernet-Sauvignon et Cabernet Franc :
le 7 Octobre

L'ASSEMBLAGE

Merlot : 70%
Cabernet Sauvignon : 25%
Cabernet Franc : 5%

LES TERROIRS

Graves argileuses

LES TECHNICIENNES



Paul Parlange
Régisseur



Cédric Pla
Directeur technique

CERTIFICATIONS



GARDE ET SERVICE

- 17°C
- 3 à 5 ans
- 1 heure

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe s'anime d'un beau carmin aux reflets rubis.

Le nez développe de riches nuances torréfiées telles que : le café, le cacao ainsi que du fruit noir.

En bouche, l'attaque est suave. D'un bel équilibre, ce vin exprime des arômes de fruits rouges nuancés par des notes florales. La trame tannique est puissante et élégante. Elle cède de la place à une finale d'une belle allonge.

ACCORDS METS & VINS

Charcuteries fines, plats exotiques, viandes rouges, tournedos de cannette au foie gras, plats en sauces, fromages affinés.

www.chateaux-castel.com

@ChateauxCastel



Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00