



AOP COTES DE CASTILLON Château Poupille



Cépages : Merlot 95%, Cabernet francs 3%,
Cabernet sauvignons 2%

Age des vignes : 35 ans

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: vendanges manuelles avec tri
En cuves bétons thermo régulées

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

Un vin rouge sombre et profond Un vin équilibré.
Les arômes de fruits rouges mais aussi boisés sont remarquables.
Une grande souplesse en bouche, des tanins d'une grande finesse.
Il se révèle charpenté, généreux et corsé.

Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de plats de viandes en sauce ou
de fromages.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z