



# 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.