



# AOP COTES DE CASTILLON

## Poupille



Cépages : Merlot 100%

Age des vignes : 35 ans

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 30 à 40 hl/ha

Vinification: vendanges manuelles avec tri  
En cuves bétons thermo régulées

Elevage : en fût de chêne

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

### Dégustation :

Tanins ample et charnu, des arômes grillés, torréfiés, très intenses. Nez puissant et complexe aux notes de tabac blond, d'épices et sous-bois.

### Conseil pour la dégustation :

A déguster chambré (18 °C)

Au cours d'un repas en accompagnement de gibiers ou de fromages.