Millesime : 2022

CHÂTEAU CASTELBRUCK 2022 ROUGE

CHÂTEAU HAUT BRETON LARIGAUDIÈRE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le vignoble du Château Castelbruck a été acquis en 1964 par la famille De Schepper. Les 10 premières années ont été consacrées à la réorganisation du vignoble très morcelé et laissé à l'abandon, pour atteindre 5 ha dans les années 70 et 15 ha aujourd'hui. La propriété s'est ensuite dotée d'un nouveau chai à barriques et d'un nouveau cuvier de vinification. Jacques De Schepper est actuellement aux commandes du vignoble aidé de son neveu Oliver De Schepper. Tous les deux souhaitent perpétuer la tradition et continuer d'évoluer vers des techniques modernes.

Situé sur l'une des 5 communes de la prestigieuse appellation Margaux, entre Soussans et Arsac, le vignoble repose sur une diversité de terroirs : graves profondes et sableuses d'Arsac, graves argileuses de Soussans, argiles jaunes et bleues. Il profite également de part sa situation géographique d'une synergie qu'offrent l'océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde

Accords mets et vins

viandes blanches , rouges , gibiers également et fromage

Détails

Viticulture : HVE niveau 3
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille De Schepper
Domaine : DE MOUR
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Margaux
Cépages : Cabernet-Sauvignon, Merlot
Millesime : 2022
Degrès : 13 %
Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Graves argileuses, graves profondes et sableuses. Sous-sols de graves, d'alios, d'argile et de calcaire.
Cépage : 70% Cabernet-Sauvignon, 30% merlot
Vendange : Mecaniques
Viticulture : Les méthodes de cultures sont traditionnelles, raisonnées et veillent au plus grand respect du sol, de la vigne et de la faune auxiliaire (vignoble certifié iso14001 et HVE : haute valeur environnementale). Ebourgeonnage, épamprage, vendanges vertes et effeuillages.
Vinification : Macération préfermentaire à froid, 15 à 30 jours en cuves, béton et inox. Afin de favoriser l'émergence d'arômes, le processus de fermentation alcoolique est conduit sur la base de températures relativement peu élevées, (entre 28° et 32°).
Elevage : 12 mois en barrique, dont 40% de barriques neuves et 8 mois en cuves inox.

Dégustation

Robe : rubis Couleur intense,
Nez : nez très agréable avec des notes de fruits, aromes de petits fruits rouges, notes de vanille,
Bouche : belle attaque en bouche souplesse des tanins avec très belle rondeur
Finale : finale assez longue ou reste les fruits et la souplesse des tanins
Garde : 15 ans
Température de service : entre 16 à 18° C

HISTOIRE DU DOMAINE

Quand la famille De Schepper achète le Château Haut Breton Larigaudière avec son parc et ses 2 ha de vignes en 1964, ils entament avec passion la reconstitution du domaine. Aujourd'hui le vignoble de 15 ha repose sur les communes d'Arsac (3,50 ha) et de Soussans (11,50 ha).Par le fait que les vignes soient parsemées dans le vignoble margalais, elles bénéficient de terroirs très différents les unes des autres, augmentant la complexité des vins du domaine. Si les graves profondes et sableuses d'Arsac résultent en des vins plus aériens, les graves argileuses du Grand Soussans offrent en général des vins de grande structure.

AUGERON
FAMILLE PERRI