

La Parcelle 784

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

2021

LA PARCELLE 784

Mots de Béatrice :

« La Parcelle 784, millésime 2021, est l'aboutissement d'une viticulture biologique et d'un terroir unique, cultivés avec soin et passion. Cette cuvée issue de 30 ares sélectionnés avec précision est composée de 70 % de Cabernet Franc et 30 % de Merlot. La vinification parcellaire permet de mettre en valeur la richesse et la diversité des cépages. L'élevage de 12 mois en barriques vient parfaire sa structure fine tout en préservant la palette aromatique de fruits rouges, juste mûrs. »



Culture :

Vin certifié **Agriculture Biologique**.

Vinification :

Traditionnelle en cuves inox, macération de 28 jours.

Élevage :

12 mois en barriques.
Mis en bouteille au château
le **8 juin 2023**.

Données techniques de dégustation :

13 % Vol. Alc. - 750 mL
Température de service conseillée : 16 à 17 °C.

Maître de chai : Béatrice Larribière

Œnologue : Stéphane Toutoundji

Cépages :

