



Vieux Château Champs de Mars, 2019

Régis et Sébastien Moro
FRANCE, BORDEAUX, CÔTES-DE-CASTILLON

Un grand Bordeaux à petit prix, certifié bio, non collé et non filtré.

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	80% Merlot, 10% Cabernet franc, 10% Cabernet-sauvignon
ÂGE MOYEN DES VIGNES	50 ans
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,3g/L.
SUPERFICIE	17 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Propriété en coteaux vallonnés, située au nord-est de l'Appellation à Saint-Philippe d'Aiguilhe et aux Salles-de-Castillon.
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire
VINIFICATION	Vendanges manuelles et mécaniques sur les plus vieilles parcelles. Sélection très rigoureuse pour avoir une qualité du niveau du Vieux Château Champs de Mars. Tri manuel, éraflage à 100%. Pas de levurage, pas d'acidification, pas de chaptalisation, non collé et non filtré. Cuvaïson longue jusqu'à 60 jours.
ÉLEVAGE	18 mois en barriques de chêne, dont 10% de fûts neufs.

CODE SAQ
10264860

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
23.05 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Régis et Sébastien Moro du Vieux Château Champs de Mars (Pelan-Bellevue et Puy-Landry également), ce sont deux générations et une même passion pour la vigne et le vin. La philosophie reste la même: culture biologique, travail du sol en permanence, respect de l'environnement (pas de produits chimiques de synthèse) et une expression originelle du terroir pour l'élaboration de vins naturels.