

CHATEAU LES MAILLIERIES

Mon Essentiel

AOC Bergerac FR-BIO-01

L'histoire du Château Les Mailleries avec la famille Castaing commence en 2016 lorsque Fabien Castaing tombe sous le charme de cette petite propriété cultivée en Bio sur un plateau Argilo-Calcaire oscillant entre 130 et 150m d'altitude. Depuis, une seule conviction : Y produire de Grands Vins de Bergerac !



TERROIR

Argilo-Calcaire sur Calcaire dur à 150m d'altitude



CEPAGE / RENDEMENT

Merlot, Malbec
30hl/ha



ELEVAGE

Fermentation en cuve inox, cuvaison longue.
Élevage en cuve ovoïde et barrique de chêne français neuf



ROBE

Rubis intense



NEZ

Intense avec des notes de fruits noirs et d'épices



BOUCHE

Belle expression du fruit sur tannins amples et riches



SERVICE & ACCORDS

Servir à température
Viandes rouges, gibier, magret de canard et fromages...



GARDE

7 à 10 ans

