

Château Bichon Cassignols



la Grande Réserve rouge :

Terroir : graves caillouteuses, 5250 pieds par hectare

Encépagement :

Merlot 50%

Cabernet Sauvignon 50 %

Vinification :

Récolte mécanique trieur embarqué,

éraflage au chai suivi d'un triage manuel,

encuvage et mise sous gaz inerte,

levures indigènes par mise en place d'un levain,

cuvaison de 5 semaines environ avec une température entre 26 et 28°,

remontages dégressifs en durée et fréquence, décuvage,

fermentation malolactique naturelle,

élevage de 18 mois dont 12 exclusivement barriques dont une partie en barriques neuves.

Collage aux protéines de pois,

filtration douce avant la mise en bouteille.

L'itinéraire suivi par ce vin vise à obtenir un vin qui concurrence les crus de Pessac-Léognan, nos plus proches voisins (150 mètres...) qui ont fait sécession en 1987.

Rouge 2008 :

50% merlot, 50 % Cabernet sauvignon,

équilibré et puissant, fruité et délicatement boisé.

Apéritif, viandes rouges et blanches, fromages.

Garde 10 ans et plus

Marie et Jean-François Lespinasse - Viticulteurs en Agrobiologie

50 avenue Capdeville - 33650 La Brède

téléphone : 05 56 20 28 20 - Mail : bichon.cassignols@wanadoo.fr - site : www.bichonvins.com