

CLOS LUNELLES

Castillon côtes de Bordeaux

Appellation
Castillon - Côtes de Bordeaux

Situation
Saint-Magne de Castillon

Superficie
8,5 hectares

Cépages
80% merlot, 10% cabernet
franc, 10% cabernet
sauvignon

Production annuelle
21 600 bouteilles



Caractéristiques géologiques

Le plateau de Sainte Colombe, point culminant des Côtes de Castillon, est situé dans le prolongement du plateau calcaire de Saint Emilion, dont il partage les caractéristiques essentielles. C'est sur ce terroir privilégié, à quelques kilomètres à vol d'oiseau du Château Pavie que s'inscrit Clos les Lunelles.

Viticulture

Vendanges en vert, avec un premier effeuillage côté soleil levant à la fin du mois de juin et un second effeuillage côté soleil couchant vers le milieu du mois d'août.

Vinification

Les grappes sont ramassées à la main et vendanges manuelles avec tri. La fermentation alcoolique commence naturellement dans des cuves thermo-régulées en ciment, 5 semaines de cuvaison. Fermentation malolactique en barriques.

En barriques neuves pendant 18 à 24 mois. Soutirage tous les 3 mois. Assemblage final juste avant la mise en bouteille sans collage ni filtration.

VIGNOBLES PERSE

www.vignoblesperses.com