

## CHÂTEAU DE CATHOLOGNE 2013

*Bordeaux AOP, Rouge*

### Présentation de la propriété

Château de Cathologne est un domaine familial, propriété de la famille Despagne. Le domaine se trouve dans la région de l'Entre Deux Mers, située entre la Garonne et la Dordogne. Grâce à l'influence de ces deux fleuves, les vignes sont préservées du gel pendant l'hiver ainsi que des grandes chaleurs de l'été. Ces conditions naturelles sont idéales pour la culture de la vigne. Le terroir de Château Cathologne convient parfaitement pour la culture du Merlot, du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc pour les vins rouges, ainsi que du Sauvignon pour les vins blancs. La famille Despagne gère le domaine avec une grande vigilance. Les vignes sont entretenues avec beaucoup de soins et les chais ont été modernisés. Grâce au savoir-faire de la famille Despagne, les vins de Château de Cathologne expriment toute la richesse de son superbe terroir.

### Fiche technique

Région : Bordeaux

Lieu : Saint Laurent du Bois

Superficie : 50 hectares

Assemblage du vin : 50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Type sols : Argilo-calcaire, argilo-limoneux

Age des Vignes : 25 ans

Densité : 5000 pieds/hectare

Vendanges : Mécaniques

Méthode vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

### Commentaires de dégustation

Château de Cathologne 2013 présente une robe d'un rouge profond avec des reflets violets. Le nez, puissant et fruité, offre des notes de petits fruits noirs et une délicate touche de cerise. En bouche, le vin révèle une grande élégance et des tanins doux. L'attaque, puissante et riche, délivre des arômes de mûre et de cassis.

Accord mets et vin : Se déguste avec une blanquette de veau, du gibier ou un plateau de fromages.

Température de service : Entre 16°C et 18 °C

Garde : Jusqu'à 7 ans avec les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessus. Au-delà de cette période, vous constaterez une évolution du profil sensoriel, sans altération pour la qualité du vin.

