

LA FOLIE

Castillon Côtes de Bordeaux



LA VIGNE

A partir des **jeunes vignes** (20 ans en moyenne) de nos propriétés en Côtes de Castillon : **Château La Croix Lartigue** et **Château Claud Bellevue**, plantées à une densité de 5 000 à 6 600 pieds/ha et **vendangées manuellement** à partir du 18 septembre 2020.

Pas d'herbicide

Les **semis de céréales** et de **légumineuses** favorisent l'aération et la fertilisation de nos sols

LE CHAI

Les grappes sont **vinifiées en baies entières**

Extraction par **délestage**

Fermentation malolactique en cuve

L'élevage dure **24 mois** en cuve et en barriques pour 1/3

20 705 bouteilles ont été produites

14% vol.

1^{er} millésime portant la certification environnementale HVE3

LA DEGUSTATION

La **fraise écrasée**, la **mûre fraiche** sont les marqueurs principaux de La Folie 2020. Le **boisé discret** soutient ces arômes primaires.

Le **juteux** du fruit se retrouve en bouche. La **trame** est **solide**. C'est **vin gourmand**. La **cerise noire** en retro olfaction renforce le plaisir de la dégustation. L'acidité malgré la chaleur du millésime apporte une **fraicheur** bienvenue.

A déguster jusqu'à 2025.



CONSEIL

Simon BLANCHARD - Arnaud GIMONNET
DERENONCOURT CONSULTANTS