



Élevé en Fûts de Chêne

Château

CADET LA ROCHE

Côtes de Castillon

APPELLATION CÔTES DE CASTILLON CONTRÔLÉE

2003



12,5% vol.

Mis en Bouteille au Château

75cl

EARL VIGNOBLES LIRAND PROPRIÉTAIRE - RÉCOLTANT
À SAINT-MAGNE-DE-CASTILLON, GIRONDE, FRANCE - TÉL 05 57 40 48 24
PRODUIT DE FRANCE

CRÉATION BARAT 33500

CHÂTEAU

CADET LA ROCHE

EARL DES VIGNOBLES CHRYSTELLE ET JEAN-MARC LIRAND
3, ROUTE DE SAINTE COLOMBE
33350 SAINT MAGNE DE CASTILLON

TÉL-FAX : 05 57 40 48 24 ◊ 06 75 08 36 81
WWW.LAROCHE-PRESSAC.COM

Propriétaire : GFA Château La Roche Pressac.

Responsable : Chrystelle LIRAND.

Superficie : 6 hectares.

Sols : Sablo limoneux et argilo calcaire (pieds de côtes).

Age moyen des vignes : 30 ans.

Encépagement : Merlot à 80%, Cabernet Franc et Sauvignon

Densité : Plantation 1 x 1.50 m soit 6600 pieds/H.

Mode de culture : enherbement naturel maîtrisé, taille principalement en Guyot double, conduite en lutte raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage précoce une face, éclaircissage.

Les rendements sont maîtrisés.

Vendanges : Manuelles et mécaniques avec tri sur table vibrante.

Vinification : Fermentations traditionnelles en cuves béton, Macérations longues. Transformations malolactiques en cuves.

Élevage : En barriques de un et deux vins, pendant 12 mois.

Oenologue : Stéphane Toutoundji.

Production : 12 000 bouteilles.

Autres vins proposés : La Roche Pressac et Rochecotte et Clos Puylazat (100% Sémillon).