

Cru La Maqueline

CREMANT DE BORDEAUX

Brut Nature- Zéro dosage

LE DOMAINE

- Ce domaine de Macau, au sud de Margaux, entre la Garonne et le château Dauzac, affirme son originalité dans le paysage médocain en combinant la production de vin rouge, de crémant et un ranch avec un élevage de chevaux de race Quarter Horse, destinés à la pratique du Reining, discipline reine de l'équitation Western.
- Dès la fin du XIXe siècle, les vignes de la Maqueline ont été parmi les premières en bordelais à produire des fines bulles, à l'initiative de l'ancien propriétaire, Nathaniel Johnson.
- En 2019, Philippe Castel décide de renouveler l'expérience des bulles à la Maqueline, dans un style tout en finesse et en tension pour les amateurs de sensations pures.

CONDUITE DU VIGNOBLE

- Vignoble d'un seul tenant, très homogène
- Densité de plantation : 6 600 pieds / ha
- Engrais verts, jachères fleuries
- Travaux en vert, travail des sols sous le rang
- Vendanges manuelles en cagettes de 10kg.

CERTIFICATIONS

Viticulture Terra Vitis Responsable

Issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale

VINIFICATION

- Vinifié en méthode traditionnelle :
- pressurage pneumatique léger,
- première fermentation douce,
- prise de mousse en bouteille pour la 2ème fermentation,
- élevage long de 24 mois sur lattes,
- Remuage et dégorgement
- Au final un tirage sans dosage, ce qui lui vaut la mention Brut Nature = Zéro dosage.

L'ASSEMBLAGE

Le crémant du Cru de la Maqueline est un blanc de noirs :
70% de Merlot
30% de Petit Verdot

DEGRE

12,5%

LE TERROIR

Sols de limons et d'alluvions bénéficiant de la fraîcheur du bord de Garonne
Dans un haut lieu de biodiversité.

L'ESSENTIEL

- Un profil singulier en Crémant de Bordeaux, tout en finesse et en tension pour les amateurs de sensations pures !
- Un domaine né de deux passions les chevaux et le vin.





DEGUSTATION

Ce brut nature dans sa belle robe or pâle et brillante offre une expérience de dégustation unique par la finesse de ses bulles, sa droiture, son volume, et son tranchant remarquable, tout en dévoilant de subtiles notes de pêches de vigne et d'agrumes, agréablement briochées.

ACCORDS METS & VINS

Idéal à l'apéritif, il s'accordera parfaitement avec des fruits de mers, des sashimis, un fromage de chèvre frais ou une gourmande tarte aux framboises.

SERVICE

Entre 7°C et 9°C

www.chateaux-castel.com
@ChateauxCastel

Castel Châteaux et Grands Crus
21-24 rue Georges Guynemer
33 290 Blanquefort - France
Tél. : +33 (0)5 56 95 54 00

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ A CONSOMMER AVEC MODÉRATION