



CHÂTEAU
Castel La Rose

BIEN FAIRE ET LAISSER DIRE

« **Bien Faire et laisser dire** »,
c'est la devise familiale. Excitées par l'avenir,
nous les trois femmes de la famille avons pris une feuille blanche,
repensé notre gamme et nos itinéraires techniques,
pour mieux correspondre aux attentes de fruit,
de découverte, de légèreté, de parti-pris.

Je ne suis pas bordelaise, je suis bourgeoise.

Et c'est là toute la différence !

Trois gammes - des vins de copains jouxtant la cabane,
aux Côtes de Bourg de belle facture
jusqu'aux expérimentations thérapeutiques !

À vous maintenant de nous ouvrir votre porte,
merci de nous réserver votre meilleur accueil.

Amélie, Caroline et Catherine



Il y a le « Château » et puis il y a la « Cabane », au bord de l'eau,
de l'Estuaire plus précisément. Notre carrelet y pêche les crevettes
blanches, qu'on ne trouve qu'ici. Quel meilleur nom pour ces vins de
soif, aimables et aimés pour leur gourmandise et leur simplicité.
Rouge gourmand sans soufre, blanc de noir, rosé de fruit.



La Cabane rouge

Un assemblage de merlot et
malbec sans soufre ajouté, pour
la gourmandise à l'état pur.



La Cabane rosé

Un 100% merlot pour des
notes de fraises et d'agrumes.



La Cabane blanc

Un blanc de noir avec
100% cabernet-sauvignon
pour un profil vif, frais et
tendu.

CHÂTEAU Castel La Rose

Les Côtes de Bourg, tantôt on nomme son pays « la petite Suisse Gironde », tantôt on qualifie ses vigneronnes « d'enfant terrible de Bordeaux » ; quoiqu'il en soit, c'est un territoire et une culture qui ne laissent pas indifférents. Vallons et coteaux aérés, au-dessus de l'estuaire, offrent les conditions particulièrement saines et propices à la culture des raisins. Nous le savons et le défendons haut et fort.

Ça c'est notre histoire commune.

Dans la famille, depuis 3 générations nous peaufinons cette quête d'élégance.

Aujourd'hui 3 cuvées l'expriment,

3 styles, 3 histoires de femmes,

3 générations, 3 auto-kiffs !



La Bourgeoise

75% merlot, 25% cabernet-sauvignon

C'est moi Amélie, la 3^e génération, j'ai voulu un vin sur le fruit, plein de peps qui garde toutefois maintien et profondeur, une belle allure.



Les Gardiennes du Brouillon

75% merlot, 25% cabernet-sauvignon

Élevé 12 mois en barriques de plusieurs vins

Caroline et Catherine, les deux soeurs, c'est la génération identitaire de l'AOP Côtes de Bourg. La singularité du terroir est délimitée par le « Brouillon », ruisseau qui borde nos parcelles. Un air sérieux et soyeux à la fois, c'est un peu d'elles deux.



L'Effrontée

*50% merlot, 30% cabernet-sauvignon, 20% malbec -
sélection parcelle • Élevé 12 mois en barriques neuves*

Hommage à Gisèle la pionnière, qui s'invita à l'Elysée sans RDV, en camionnette, en 1975 et cela a payé ! À l'image de la cuvée, très rassurante et tout en élégance comme elle l'était.

SORTIR DU BOIS

PAR CASTEL LA ROSE

Comme une injonction faite à nous-mêmes, Sortir du bois est à la fois un pied de nez, une prise de risque et une thérapie, mais c'est aussi une promesse celle d'être bien élevé, mais pas dans les codes traditionnels du fût de chêne.

Sortir du bois

Nous avons choisi pour cela une parcelle tardive, qui combine fraîcheur et concentration, à laquelle nous réservons un élevage atypique.



PROPRIÉTAIRE VIGNERON **AMÉLIE VERGES**

Pour les professionnels, contacter Amélie - 06 72 55 66 29

Pour les particuliers, contacter Caroline - 06 81 94 54 62

3 Laforêt - 33710 Villeneuve • 05 57 64 86 61 • contact@castel-la-rose.com

-
www.famille-remy-castel.com