LES VINS DE SAINT-EMILION

Clos Castelot

Saint-Emilion

Viñedo

SUPERFICIE
5 ha

TIPOS DE SUELO
Suelos de arcilla-limestona
Pisos arenosos

VARIEDADES DE UVA
Merlot 61 %, Cabernet Franc 25 %, Cabernet Sauvignon 10 %, Malbec 3 %

EDAD MEDIA DE LAS VIÑAS
30

Vinificación

VENDIMIAS
Manual

TIPOS DE CUBAS
Concreto, Acero inoxidable

ENVEJECIMIENTO
Tanques %

PRODUCCIÓN MEDIA ANUAL
40000 botellas

País de venta

ALEMANIA
BÉLGICA
PORCELANA
FRANCIA
ETATS-UNIS

Certificaciones medioambientales

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Propiedad familiar durante tres generaciones, hemos producido Château Guillemin la Gaffelière y Clos Castelot (segundo vino) Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Malbec. Respetuoso con el terroir y el medio ambiente, practicamos una cultura tradicional: arar (sin desmalezamiento químico), tamaño razonado, arrastre, desnudos. Las vinificaciones se realizan en pequeños tanques, y hacemos una maceración larga. La reproducción se realiza en barriles de roble francés.

Dirección

CLOS CASTELOT
LA GAFFELIERE
33330 ST EMILION
Tel : +33557744692
Fax : 05 57 74 49 16

Apertura

Enero, Febrero, Marzo, Abril, Mayo, Junio, Julio, Agosto, Septiembre, Octubre, Noviembre, Diciembre

Lunes, Martes, Miércoles, Jueves, Viernes, Sábado
De 08:30 a 12:30 y de 13:30 a 17:30

Contacto en la propiedad

COURREAUD-FOMPERIER Sylvie
LA GAFFELIERE
B.P. 32
33330 ST EMILION
Tel : 05 57 74 46 92
móvil : 0557744692