

LES VINS DE  
SAINT-EMILION



# Château Forge Céleste – Biologique & sans sulfites – USDA Organic

Saint-Emilion Grand Cru



## — Vignoble



**SURFACE**

1 ha



**TYPES DE SOLS**

Sols silicieux



**CÉPAGES**

Merlot 80 %, Cabernet Franc 20 %



**AGE MOYEN DES VIGNES**

50

## — Pays de commercialisation

ETATS-UNIS

FRANCE

JAPON

ITALIE

DANEMARK

ALLEMAGNE

ROYAUME-UNI

ESPAGNE

HONG-KONG

## — Vinification



**VENDANGES**

Manuelles



**PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE**

2200 bouteilles

75 hectolitres

## — Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Les vins du Château FORGE CELESTE puisent leur origine dans le terroir de Saint-Émilion. Mondialement réputé, ce bastion du goût est avant tout un village au patrimoine historique riche, environné d'un coteau et d'un écosystème naturels, dont Matthieu et Karine Verhaeghe sont de fervents protecteurs. Pionniers de la culture biologique, ils travaillent en accord avec les cycles lunaires à la création de leurs vins, pour une expérience de dégustation unique et empreinte de naturel.

### Adresse

CHÂTEAU FORGE CÉLESTE - BIOLOGIQUE & SANS SULFITES - USDA  
ORGANIC  
3354 Route du Milieu  
33330 Saint Emilion  
Tél : 06 79 67 38 32

### Contact à la propriété

Verhaeghe Matthieu  
3354 Route du Milieu  
33330 Saint Emilion  
Tél : 06 79 67 38 32