

Château Forge Céleste - Biologique & sans sulfites - USDA Organic

Saint-Emilion Grand Cru



— Vignoble

SURFACE
1 ha

TYPES DE SOLS
Sols siliceux

CÉPAGES
Merlot 80 %, Cabernet Franc 20 %

AGE MOYEN DES VIGNES
50

— Vinification

VENDANGES
Manuelles

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
2200 bouteilles
75 hectolitres

— Pays de commercialisation

ETATS-UNIS
FRANCE
JAPON
ITALIE
DANEMARK

ALLEMAGNE
ROYAUME-UNI
ESPAGNE
HONG-KONG

— 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 emprunte 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