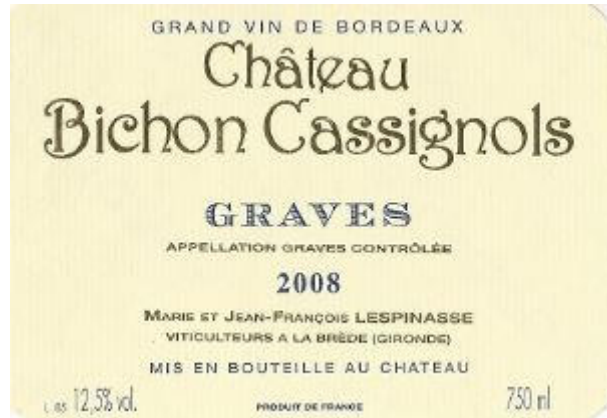


# Château Bichon Cassignols



## Château Bichon Cassignols rouge :

**Terroir:** graves caillouteuses, 5250 pieds par hectare

### Encépagement :

Merlot à plus de 55 %

Cabernet Sauvignon autour de 45 %

### Vinification :

Récolte mécanique trieur embarqué

éraflage au chai suivi d'un triage manuel,

encuvage et mise sous gaz inerte,

levures indigènes par mise en place d'un levain,

cuvaison de 3 à 5 semaines environ avec une température entre 26 et 28°,

remontages dégressifs en durée et fréquence, décuvage

fermentation malolactique naturelle

Premier assemblage à partir de cuves amenant du fruit et de celles amenant de la structure et du corps,

élevage de 18 mois en cuve inox et en barriques

Collage aux protéines de pois

filtration douce avant la mise en bouteille,

L'itinéraire suivi par ce vin vise à obtenir un vin sur le fruit, apte à la garde, exprimant les spécificités de son terroir et de son millésime.

### Rouge 2008 :

55% merlot, 45 % Cabernet sauvignon,

fruité, puissant et charpenté. Viandes rouges, gibiers.

Médaille d'or à Macon en 2010.

Garde 10 ans et plus.

### Rouge 2009:

55% merlot, 45 % Cabernet sauvignon,

fruité, tendre et épicé. Viandes blanches, rôtis.

Garde 8-10 ans.

Marie et Jean-François Lespinasse - Viticulteurs en Agrobiologie

50 avenue Capdeville - 33650 La Brède

téléphone : 05 56 20 28 20 - Mail : [bichon.cassignols@wanadoo.fr](mailto:bichon.cassignols@wanadoo.fr) - site : [www.bichonvins.com](http://www.bichonvins.com)