

*Dyb granatrød farve,  
næse af brombær, lakrids og vanilje.  
Medium fyldig med en solid tekstur  
af mørk frugt, ristet kaffe og krydderi.  
Lang finish på frugt*

# Château Lideyre

Castillon  
Côtes de Bordeaux

**APPELLATION:** Castillon Côtes de Bordeaux

**EJER:** Philippe Bardet

**BELIGGENHED:** I distriktet Gardegan-et-Tourtirac på et smukt plateau ikke langt fra Saint-Émilion.

Philippe Bardet købte ejendommen på i alt 35 ha i 1979. Det var faktisk et vinbrug, der tilhørte en notar i Gardegan i 1840'erne. Lideyre-navnet kommer fra Lidoire, en landsby kendt i Tourtirac i 1500-tallet.

Godset er kvalificeret som "Agriculture Raisonnée" (integreret landbrug) siden juni 2004, som det første vingods i Aquitaine

**VINMARKER:** Oprindelig 5 ha – nu 17 ha, plantetæthed 4.500 vinstokke/ha, udbytte 48 hl/ha

**JORDBUND:** Ler- og kalkholdige jorder

**DRUESORTER:** 80% Merlot og 20% Cabernet Franc

**VINSTOKKENES GENNEMSNIKSALDER:** 30 år

**I MARKEN:** Arbejdet foregår på den mest skånsomme måde for miljøet. Kun brug af kompost, ingen insekticider, jorddræning. Anvendelse af teknologier såsom klimastation og insektfælder.

Høsten foregår mekanisk med sortering på moderne sorteringsbånd, som fjerner grønne plantedele, de beskadigede og umodne bær og sorterer resten i to kategorier af modenhed, der gør det muligt at tilpasse vinfremstillingen til hver kvalitet

**VINIFIKATION:** Traditionel vinfremstilling i rustfrit stål- og betonkar med lang gæring og daglig remontage

**LAGRING:** I 12 måneder på egefade, hvoraf 20% er nye – og med flaskeaftapning på godset (96.000 fl. årligt)

- ✓ Til det bedre køkken - herunder i særdeleshed rødt kød, mindre vildt og milde oste
- ✓ Bedst fra 2-3 år - til mindst 10 år efter høst
- ✓ Serveres ved 16-18 °C



- "Castillon byder i dag på nogle vine af exceptionel kvalitet og med fuld valuta for pengene!"

Stephen Brook,  
THE COMPLETE BORDEAUX

