

LESCANEAUT

CASTILLON-COTES DE BORDEAUX



" 6ème génération de vignerons, depuis toute petite, je suis attachée au domaine où j'ai grandi. Véritable sauvageonne étant enfant, je me suis un peu domestiquée, la vie aidant ! Cependant, je me retrouve dans les valeurs d'Aliénor avec la détermination et la passion.

J'élève les vins de Lescaneaut dans un souci d'authenticité et de naturel. Engagée en bio depuis 2009, j'impulse la biodynamie au domaine depuis fin 2020 pour sublimer mon terroir et accompagner au plus près le cycle de mes vignes."

Les vins de Castillon en Côtes de Bordeaux sont des vins gourmands et plaisants. La particularité du Château Lescaneaut est d'avoir deux types de terroir complémentaires, des argiles sur calcaire sur les coteaux et des sols limoneux-graveleux autour de la maison qui surplombe la rivière Dordogne. Ses vins rouges sont fins et élégants, avec une belle fraîcheur qui leur assurent d'accompagner avec bonheur la cuisine de terroir ou plus sophistiquée. Les arômes de fruits rouges et noirs se mêlent au boisé subtil. En bouche, l'attaque est souple avec toujours cette trame fine et délicate. "Le vin est du soleil en bouteille... ouvrez un Lescaneaut et vous ressentirez un rayon de soleil" Malika



Superficie Vignoble : 6.80 Hectares

Terroirs: Argilo-calcaire et Graveleux

Cépages : 75% Merlot

15% Cabernet Sauvignon

10% Cabernet Franc

Age des vignes : 40 ans

Conduite du vignoble : Biologique

Vendanges : Manuelles et mécaniques

Vinification : Fermentation naturelle en cuves béton thermorégulées suivie d'une macération de 3 à 4 semaines. Extraction douce de la couleur et des tanins. **Elevage :** cuves inox ou béton et 18 mois en barriques

Production moyenne annuelle : 31 000 btes

Malika FAYTOUT-BOUEIX / Château Lescaneaut
13, rue de Mansy 33350 St Magne de Castillon, France

Tél : +33 (0)6.17.15.51.15
malika@chateau-lescaneaut.com
www.chateau-lescaneaut.com