



CHÂTEAU
FORGE CELESTE

SAINT-ÉMILION

La nature pour patrimoine

An inherited nature

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. En faisant le choix de cultiver naturellement depuis 2001, ils se tournent vers l'avenir, avec à cœur le respect de la terre et des plaines qui les entourent. Pionniers de la culture biologique, ils travaillent en accord avec le calendrier lunaire à la création de leurs vins, pour une expérience de dégustation unique et emprunte de naturel.

The wines of the Château FORGE CELESTE have their roots in the terroir of Saint-Émilion. This internationally renowned bastion of taste is a village with rich historical heritage, surrounded by a hillside and natural ecosystem which Matthieu and Karine Verhaeghe fervently protect. By choosing to cultivate naturally since 2001, they are looking to the future, with respect for the land and the plains surrounding them at heart. They are pioneers of biological fermentation, working in harmony with the lunar calendar to create their wines for a unique and natural tasting experience.





CHÂTEAU
FORGE CELESTE

Un grand vin sans sulfites

Great wine without sulfite

Le Château FORGE CELESTE est cultivé naturellement, selon des procédés respectueux du temps et de la diversité de la nature. Sans sulfites de la vinification à la mise en bouteille, ce vin d'une grande pureté dévoile tous les bénéfices de son héritage bio au cours de sa dégustation. Une typicité due à l'exigence des viticulteurs, récompensés par l'attribution du label « Organic wine », le plus strict en la matière.

Grand vin de Saint-Emilion dont la tenue rend hommage à la région, il illustre l'accord parfait entre vignes 80% merlot, 20% cabernet franc et vin biologique 100% sans sulfites.

Château FORGE CELESTE is harvested naturally, according to processes that respect the time and diversity of nature. Without vinification sulfites, this highpurity wine reveal all the benefits of it organic heritage during tasting. This quality is due to the demands of wine growers, who have been rewarded with the most stringent "Organic wine" label.

This great wine of Saint-Emilion, whose behavior pays tribute to the region, illustrate the perfect balance between vines with 80% merlot, 20% cabernet franc and 100% organic wine without sulfite.



Fiche Technique

Technical sheet

Appellation : Saint-Émilion

Couleur : Rouge / Red Wine

Millésime : 2018

Nature du sol : Siliceux / Soil type : Silica

Surface / Area : 8,85 ha

Age moyen des vignes : 45 ans / Average age of the vine : 45 years

Cépages / Grapes varieties : Merlot 80%, Cabernet Franc 20%

Taille/Palissage : Guyot simple / 6 à 9000 pieds ha

Entretien : Éco-pâturage, phytothérapie, enherbement total,
4 façons, compost végétal, calendrier lunaire...

*Maintenance : Eco-pasture, phytotherapy, total grassing, 4 ways, vegetal
compost, lunar calendar...*

Récolte / Harvest : Manuelle et/ou mécanique

Rendement / Production : 34 hL/ha

Vinification : N.O.P / Organic Wine USDA

Élevage / Ageing : Sans sulfites ajoutés

