



CHÂTEAU
FORGE CELESTE

SAINT-ÉMILION

La nature pour patrimoine

Nature is our heritage

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 cycle lunaire à la création de leurs vins, pour une expérience de dégustation unique et empreinte de nature.

The wines of Château FORGE CELESTE are rooted in the terroir of Saint-Émilion. Renowned worldwide for its wines, Saint-Émilion is also a village with a rich historic heritage, surrounded by a hillside landscape and a natural ecosystem that Matthieu and Karine Verhaeghe are committed to protecting. Since 2001, they have chosen to farm naturally, looking to the future with respect for the land and the surrounding plains. Pioneers of organic viticulture, they craft their wines in harmony with the lunar cycle, offering a unique tasting experience shaped by nature.





CHÂTEAU
FORGE CELESTE

Un grand vin sans sulfites

A fine wine without sulfites

Le Château FORGE CELESTE est cultivé naturellement, selon des procédés respectueux du temps et de la diversité de la nature. Sans sulfites, 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 « USDA Organic », le plus strict en la matière.

Ce vin biologique sans sulfites, issu de 80 % de merlot et de 20 % de cabernet franc, exprime la typicité de Saint-Émilion et rend hommage à sa région.

The vines of Château FORGE CELESTE are grown naturally, respecting nature's rhythms and diversity. With no sulfites, this wine reveals the purity of its organic heritage on tasting. Its distinctive character reflects the exacting standards of its winegrowers, recognised through the "USDA Organic" label, the strictest in this field.

Made from 80% Merlot and 20% Cabernet Franc, this organic wine without sulfites reflects the distinctive character of Saint-Émilion and pays tribute to its region.



Fiche Technique

Technical data

Appellation : Saint-Émilion

Couleur : Rouge / Red wine

Millésime / Vintage : 2024

Nature du sol : Siliceux / Soil type: Siliceous

Surface / Area : 0,48 ha

Âge moyen des vignes : 45 ans / Average vine age: 45 years

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

Taille / Densité : Guyot simple / 6 000 pieds/ha

Pruning / Planting density: Single Guyot / 6,000 vines/ha

Entretien : Éco-pâturage, chaussage et déchaussage des vignes, compost végétal, cycle lunaire...

Vineyard management: Grazing, hilling and de-hilling of the vines, plant-based compost, lunar cycle...

Rendement / Yield : 48 hL/ha

Certification : USDA Organic (NOP)

Sans sulfites
no sulfites

