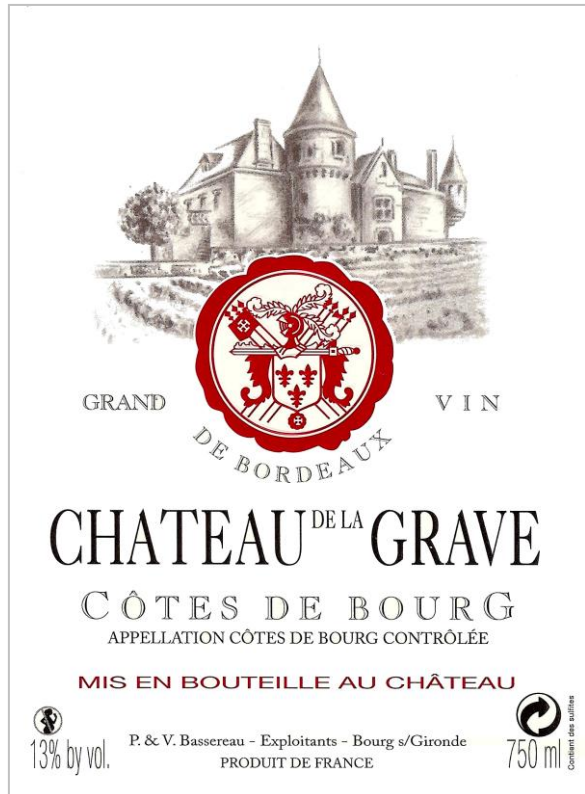




COTES DE BOURG
60 % MERLOT
30% CABERNET SAUVIGNON
10% MALBEC



Fidèles à la Qualité !



VIGNOBLE

SUPERFICIE : 45 Ha (42 Ha de rouge et 3 Ha de blanc)
NATURE DU SOUS-SOL : Argilo-calcaire
NATURE DU SOL : Graveleux (Graves rouges) et argilo-silicieux
AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

VITICULTURE

Culture raisonnée et organique.
PARTICULARITES : Suivi de règles strictes - Charte de Production Qualitative - dans le respect de notre environnement, du fruit et du terroir.
VENDANGES : Mécanique
Tris successifs de la récolte.
RENDEMENT : 50 HI/ha

VINIFICATION

Eraflage. Macérations Pré-fermentaires à froid (4 jours)
Macération avec remontage en cuve (15 à 25 jours).
Fermentation malolactique en cuve.
Maîtrise des températures

ELEVAGE

Elevage en cuves (50%) et en barriques (50%) pendant 12 mois.

COMMENTAIRE DEGUSTATION : Un Bordeaux en toutes circonstances !

Aimez ce Côtes de Bourg classique chaque jour sur votre table ou frais à l'apéritif. Souple, fruité, vous l'apprécierez, simple et accessible dans toute sa finesse. Issu d'un assemblage traditionnel des trois cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec, respectant les typicités du terroir, il se distingue par sa couleur rouge profond, son parfum intense dominé par le fruit et sa richesse en tanins soutenu par une grande fraîcheur. Comme le Merlot, le Malbec lui apporte des touches supplémentaires de rondeur et de fruité. Apte au vieillissement comme tous les Côtes de Bourg, il s'épanouit rapidement et se révèle un vin agréable en toutes circonstances. Son évolution est marquée par beaucoup de finesse.