

C DE COURTEILLAC

BORDEAUX ROUGE 2012

Le **C de COURTEILLAC** est le second vin du **DOMAINE DE COURTEILLAC**.

C'est un assemblage d'une sélection de jeunes vignes, d'une partie des vins de presse non utilisés dans le Grand Vin, et de la production de quelques parcelles prises en fermage, proches de la propriété.

VINIFICATION :

Egrappage. Tri automatique. Fermentation lente entre 27°C et 30°C. La vinification est traditionnelle, avec pour objectif le respect du fruit et de la fraîcheur.

Un léger passage sur bois pendant la vinification lui ajoutera de l'élégance et une certaine sucrosité.

La mise en bouteilles est précoce, justement pour préserver les arômes, la fraîcheur et le fruité.

DEGUSTATION :

Couleur limpide et franche, sans être aussi intense que le grand vin. Nez frais, fruité et aromatique. Attaque assez ferme et savoureuse, suivie en bouche d'une certaine rondeur fruitée, fraîche et agréable. Sans être d'une grande complexité, ce vin est friand avec pas mal de caractère.