

DOMAINE DE COURTEILLAC
BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2009

CÉPAGES : 70 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet franc. Âge moyen des vignes 25 ans.
Rendements 43 hl/ha.

VINIFICATION : Egrappage. Tri automatique. Fermentation lente entre 27°C et 30°C. Macération post fermentaire de 15 jours. Fermentation malo-lactique partiellement en barriques.

ELEVAGE : 50 % en barriques (1/2 d'un an, 1/2 neuves) 50 % en cuves durant 16 mois.

DEGUSTATION : Belle couleur intense. L'attaque est ronde et pleine, très fruitée. Le vin est dense, riche, complexe et exubérant, avec une finale douce et onctueuse. Caractère un peu atypique du style habituel de la propriété.

CONSULTANT : Stéphane DERENONCOURT.

PRESSE :

Bettanne & Desseauve : l'une des réussites les plus brillantes de sa
Catégorie – 16/20
Coup de cœur Guide Hachette 2013

MEDAILLE D'OR CONCOURS GENERAL PARIS 2012