

DOMAINE DE COURTEILLAC
BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2010

CÉPAGES : 70 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet franc. Âge moyen des vignes 25 ans.
Rendements 41 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 très intense. Nez élégant et racé avec des notes finement boisées. Attaque ample, charnue, onctueuse, développant des notes de réglisse, poivre et mûre. Le vin est riche, complexe et bien structuré, avec du caractère et de la race. La finale est soyeuse et persistante, avec une bonne présence de tanins mûrs. Sera à son apogée vers 2014/2015.

CONSULTANT : Stéphane DERENONCOURT.

PRESSE :

Bernard BUTSCHY – Le Figaro – Le meilleur de la propriété.

Bettanne & Desseauve : Très beau vin, intense et élégant, exprimant avec une remarquable fraîcheur un fruit d'une pureté splendide.
Vivement recommandé. 16

Robert PARKER – The Wine Advocate : 87/88 sleeper of the vintage.
LA REVUE DU VIN DE FRANCE, Spécial Millésime 2010 : parmi les
« Grandes réussites ».

MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS GÉNÉRAL PARIS 2013