

DOMAINE DE COURTEILLAC
BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2011

CÉPAGES : 70 % merlot, 20 % cabernet-sauvignon, 10 % cabernet franc. Âge moyen des vignes 25 ans.
Rendements 35 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 : Couleur soutenue, limpide et franche. Nez fin et aromatique, bien développé et élégant. Attaque ronde, ferme et fruitée. Le vin est savoureux, bien équilibré et soyeux, avec des notes de fruits rouges murs, et affichant une belle complexité. La finale est ferme, persistante, élégamment boisée.

CONSULTANT : Stéphane DERENONCOURT.

DISTRIBUTION : Par la propriété et certains cavistes.

PRESSE :

Bettanne & Desseauve : Frais, suave, nerveux, bonne allonge. Encore un millésime réussi pour ce domaine qui se trompe rarement.
Les Echos Série Limitée – juillet 2012 - 15/20

Robert PARKER – The Wine Advocate: 85/87 – Classé parmi “The best of The Petits Châteaux”.

+ lien avec Presse 2011

Lien avec Bon de commande ?