

DOMAINE DE COURTEILLAC

BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE 2012

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

VIGNOBLE : Superbe plateau calcaire situé à quelques kilomètres au sud-est de Saint-Émilion, sur la commune de Ruch en Entre Deux Mers.

TRAVAIL A LA VIGNE : Taille guyot double.
Ebourgeonnage manuel sélectif. Effeillage mécanique.

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, assez soutenue. Le nez est fruité, aromatique et racé. En bouche le vin est rond et charnu, élégant et savoureux, avec un bon équilibre. La finale est ferme et persistante, avec une note finement boisée.

CONSULTANT: Stéphane DERENONCOURT

PRESSE: Robert PARKER – The Wine Advocate 86/87 – “A potential sleeper of the vintage”