

**C DE
COURTEILLAC
BORDEAUX ROUGE**

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

CÉPAGES : 90 % merlot, 5 % cabernet-sauvignon, 5 % cabernet franc. Age moyen des vignes 25 ans.

TRAVAIL A LA Viticulture raisonnée, Certification HVE3 en cours Taille guyot

VIGNE : double. Ebourgeonnage manuel sélectif. Effeillage mécanique. Vendange verte partielle. Vendange à la machine

VINIFICATION : Egrappage. Tri automatique. Fermentation thermo contrôlée en cuve inox et béton.

ELEVAGE : 50 % barriques d'un an , 100% chêne français .50% cuves inox et béton. durée 12 mois

DEGUSTATION : Second vin du domaine. Couleur rubis profond .Palais frais et fruité. Le vin est aromatique, savoureux, avec de belles notes de fruits rouges, bien équilibré en bouche, soyeux et facile à boire. Ce vin est conçu pour un plaisir immédiat.

CONSULTANT : Stéphane DERENONCOURT.