



CHÂTEAU DE CÔTS

CUVÉE PRESTIGE 2014

CÔTES DE BOURG

La vigne

Superficie 2Ha

Age 45 ans

Culture biologique Ecocert depuis 1999 et Demeter depuis 2020.

Travail du sol traditionnel, labours et enherbement.

La Vinification

Fermentation avec levures indigènes, macération longue (5 à 6 semaines), contrôle des températures par thermorégulation.

Aucun ajout d'intrant œnologique.

Élevage en cuve, puis fûts de chêne Français neufs 28 mois. Contrôle FNIVAB depuis 1999

Assemblage 60% Malbec, 25% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot

Quantité 10000 bouteilles

La Commercialisation

Vente directe à propriété, réseaux de distributeurs, CHR France, et export

La Dégustation

Ce vin vous séduira par sa robe très intense d'un rouge profond. Un nez aux arômes floraux, une nuance vanillée et boisée lui confère son caractère et son identité.

L'expression aromatique de cette cuvée Prestige 2014 donne un vin puissant, et ample.

A déguster entre 16° et 18°c

A déguster à partir de 3 ans, cette cuvée s'épanouit entre 5 et 8 ans, et se garde de 15 à 20 ans en cave.

Médaille d'argent Concours VBNA 2016