

CHÂTEAU DE CÔTS

CUVÉE PRESTIGE 2015

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 50% Malbec, 50% Cabernet Sauvignon

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 sombre d'un rouge intense aux reflets grenats.

Son nez s'ouvre sur une note imposante de fruits rouges et de moka.

L'expression aromatique de la cuvée Prestige 2015 donne un vin dense et soyeux, aux notes boisées fines et harmonieuses, ainsi qu'une fraîcheur tonifiante.

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'Or Concours VBNA 2017

