

CHÂTEAU DE CÔTS

CUVÉE PRESTIGE 2016

CÔTES DE BOURG

La vigne

Superficie 2Ha

Age 45 ans

Culture biologique Ecocert depuis 1999 et Demeter 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, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

Quantité 10000 bouteilles

La Commercialisation

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

La Dégustation

Ce vin vous séduira avec sa couleur foncée. Une sensation de cacao éveille les sens et donne lieu à une nuance grillée et confite avec une perception de ganache orange confite. Le tanin soutient parfaitement les arômes en bouche.

Il se déploie sur une finale équilibrée et charnue.

L'expression aromatique de la Cuvée Prestige 2016 donne un vin dense et soyeux, avec des 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 2018

