



CHÂTEAU DE CÔTIS

CUVÉE TRADITION 2016

CÔTES DE BOURG

La vigne

Superficie 10Ha
Age 30 ans
Culture biologique Ecocert depuis 1999
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 de 2 à 3 vins
Contrôle FNIVAB depuis 1999

Assemblage 60% Merlot, 25% Cabernet
Sauvignon, 15% Malbec
Quantité 25000 bouteilles

La Commercialisation

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

La Dégustation

Ce vin paré présente une robe pourpre
intense, un bouquet puissant et
distingué, aux arômes de cassis, réglisse
et épices.

Cette cuvée Tradition 2016 offre une
bouche parfaitement équilibrée, avec
des tannins veloutés et chaleureux.

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 10 à 12 ans en cave.