



CHÂTEAU DE CÔTS

CUVÉE TRADITION 2017

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 ciment, puis fûts de chêne Français de 2 à 3 vins

Contrôle FNIVAB depuis 1999

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

Quantité 50000 bouteilles

La Commercialisation

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

La Dégustation

Ce vin paré d'une robe rubis intense, à la fois frais et subtil par ses arômes violette et racé par son côté épicé. Cette cuvée Tradition 2017 centrée sur le fruit, offre un palais équilibré bâti sur des tannins expressifs.

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.