



CHÂTEAU DE CÔTS

CUVÉE TRADITION 2020

CÔTES DE BOURG



La vigne

Superficie 10Ha

Age 30 ans

Culture biologique Ecocert depuis 1999 et DEMETER depuis 2020.

Travail du sol traditionnel, labours et enherbement. Engrais vert.

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 pendant 12 mois.

Contrôle FNIVAB depuis 1999

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

Quantité 10000 à 30000 bouteilles

La Commercialisation

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

La Dégustation

Ce vin paré d'une robe carmin soutenue à reflets ambrés, il dévoile un bouquet surmûri avec des notes de cuir.

Cette cuvée Tradition 2020 ample, puissant mais aussi veloutée, plait par son fruité compoté et sa finale fraîche.

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 15 ans en cave.

