



CS DE CÔTS 2020

BOURG



La vigne

Superficie 1Ha

Age 55 ans

Culture biologique Ecocert depuis 1999 et Demeter depuis 2020.

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

Vendanges Manuelles

La Vinification

Tri manuel, sélection parcellaire vieilles vignes de plus de 50 ans fermentation avec levures indigènes, aucun ajout d'intrant œnologique. Élevage en cuve, puis fûts de chêne Français neufs de 400 litres pendant environ 12 mois.

Contrôle FNIVAB depuis 1999

100% Cabernet Sauvignon

Quantité 1200 bouteilles

La Commercialisation

Vente directe à propriété, réseaux de distributeurs, CHR France.

Disponible en 75cl

La Dégustation

Ce grand vin vous séduira par sa robe sombre et intense aux reflets grenats. Son nez s'ouvre sur un imposant fruité de mures, cassis et moka.

L'expression aromatique du CS de Côt permet d'obtenir un vin dense et soyeux avec un boisé harmonieux et une fine fraîcheur qui ajoute du tonus à l'ensemble.

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.

