



Créé le mardi 20 mars 2018

>



6 Bouteilles 75cl - Château COUTINEL - Vin Rouge - Tradition 2015

Fabricant : Château COUTINEL

Modele : -

Château COUTINEL - Vin Rouge - Tradition 2015

APPELLATION

AOP FRONTON

CEPAGES

Négrette : 60%

Gamay : 20%

Syrah : 10%

Fer Servadou : 10%

TERROIR

Superficie : 44 ha

Age des vignes : 25 ans

Légèrement en pente, le sol est en majorité boulbène, sablo-limoneux et parfois graveleux.

VINIFICATION

Classique d'une durée de trois semaines, par cépages séparés, avec régulation de température. 3 remontages et 1 délestage par jour pendant la première semaine de vinification.

Elevage de 20 mois en cuve.

DEGUSTATION

En robe de velours aux couleurs de grenat, ce vin offre à profusion des arômes de fruits rouges et de fleurs. La bouche est douce et réglissée.

A servir entre 16 et 18 °C max.

Ce vin est prêt à boire et conservera toute sa splendeur pendant 3 à 4 ans.

ACCORDS GOURMANDS

En accord parfait avec viandes rouges, saucisses de Toulouse, fromages à croûte dure. Il peut accompagner tout un repas.

PALMARES

Guide Gilbert & Gaillard : Note 85/100 - "Robe jeune, entre violine et grenat. Nez engageant, sur la mûre, la groseille, fond floral (pivoine). La bouche s'enrichit d'une touche épicée poivrée chère au cépage négrette. Matière généreuse, de la fraîcheur. Un fronton charmeur."

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bordeaux évolution 75 cl - carton de 6 bouteilles

Bouchon : Naturel 44/24

Prix : €39.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté à notre catalogue le jeudi 22 décembre 2016