



Créé le lundi 10 décembre 2018

>



## 6 Bouteilles 75cl - Château COUTINEL - Vin Rouge - Cuvée «... on l'appelle négrette » 2015

Fabricant : Château COUTINEL

Modele : -

Château COUTINEL

Château COUTINEL - Vin Rouge - Cuvée «... on l'appelle négrette » 2015

APPELLATION

AOP FRONTON

CEPAGES

Négrette : 100%

TERROIR

Superficie : 10 ha

Age des vignes : 30 ans

Sol : boulbène, sablo-limoneux et parfois graveleux.

VINIFICATION

Vendange en octobre pour atteindre la sur maturité du cépage et une concentration optimale des arômes. Vinification traditionnelle en cuve à 26° C de température. Cuvaision de trois semaines avec un remontage par jour sans oxygène.

DEGUSTATION

Cette cuvée se distingue par une robe noire aux reflets grenat. Le nez révèle les fruits mûrs et la violette. En bouche, le côté croquant et fruité persiste.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster légèrement frais (16 -17° C ) sur des plats simples du terroir du sud ouest. A déguster dans les trois ans.

PALMARES / RECOMPENSES

Guide Gilbert & Gaillard : Note 84/100 - "Robe soutenue, reflets jeunes. Nez de fruits noirs et d'épices, touche de réglisse, de zan. En bouche beaucoup de souplesse, des tanins fondus, de la fraîcheur. La dimension réglissée s'affirme en finale. Un vin équilibré, très convivial, pour des grillades."

CONDITIONNEMENT

Bouteille type Bourguignonne 75 cl - carton de 6 bouteilles

Bouchon : synthétique nomacork

**Prix : €51.00**

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