



Créé le mardi 23 octobre 2018

>



6 Bouteilles 75cl - Château COUTINEL - Vin Rouge - Fût de Chêne 2014

Fabricant : Château COUTINEL

Modele : -

Château COUTINEL
Château COUTINEL - Vin Rouge - Fût de chêne 2014
APPELLATION
AOP FRONTON
CEPAGES
Négrette : 50%
Cabernet Franc et Sauvignon : 25%
Syrah : 25%

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. 2 remontages par jour et 1 délestage pendant la première semaine de vinification.

Une partie est élevée en foudre de chêne et une autre en fût de chêne neuf.

La durée est de 8 mois en cuve puis 1 an en foudre et 6 mois en fût de chêne.

DEGUSTATION
Ce vin présente une belle robe rubis. Son bouquet est fruité (fruits noirs), réglissé et vanillé. La bouche ample et structurée offre des notes grillées.
A servir entre 16 et 18 °C max.

Il est à carafier jeune ou à garder jusqu'à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin sublimer vos repas de caractère : viande en sauce, gibier, fromage de montagne.

PALMARES
Guide Gilbert & Gaillard : Note 85/100 - "Robe grenat soutenu, jeune. Nez mariant le fruit à une tonalité boisée de chêne frais. En bouche le bois est présent mais ne masque pas le fruit même si la finale tourne à son avantage. Un style opulent encore jeune qui peut attendre 1 an ou 2."

CONDITIONNEMENT
Bouteille Bordeaux tradition 75 cl - carton de 6 bouteilles
Bouchon : Naturel 44/24

Prix : €48.00

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