

CŒUR DE COURROS

BORDEAUX BLANC SEC

VIEILLI EN FÛTS DE CHÊNE

A quelques kilomètres au Sud de St Emilion (visible de la terrasse), le Château du Courros surplombe la vallée de la Dordogne. Comme nos illustres voisins, nous avons à cœur de produire des vins fins et élégants à découvrir assurément. **Élaborée en très petite quantité** par la filtration de fines bourbes, élevée en barrique et bâtonnée délicatement, **cette cuvée exprime la quintessence du Courros**. Elle révèle toutes les qualités du terroir et du savoir-faire de Christian le maître d'œuvre: Onctueuse, complexe aromatique : c'est notre fierté !

Quelques Éléments Techniques

Superficie du vignoble : 3 hectares

Age moyen du vignoble : 30 ans

Sol et sous-sol : calcaire, argilo calcaire

Densité de plantation : 4000 pieds/ha

Production : +/- 1 800 btl



Encépagement :

Sémillon 23 %

Sauvignon blanc 37 %

Sauvignon Gris 8 %

Muscadelle 32 %

Elevage

Fermentation directe en fût, suivi d'un élevage 8 mois en barriques de chêne français. Les lie fines sont délicatement remises en suspension par bâtonnage régulier pendant 5 mois.

Conseils

d'accompagnement : *Foie gras poêlé, Homard, Viandes blanches en sauce, Une tarte aux mirabelles, Du Bleu d'Auvergne...*

Vin issu de l'agriculture
raisonnée

Commentaires de dégustation



Belle robe vert dorée où se mêlent des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits confits (abricot, figue).

En bouche sa fraîcheur acidulée ne manque pas de suavité.

C'est un vin complexe, charnu, rond bien que sec, au boisé révélant de légères notes grillées. Très long en bouche, il offre une grande persistance aromatique.

En vieillissant il développe des arômes d'orange et de menthol.

Peut se garder 6 à 8 ans.

Mode de culture raisonnée sans fertilisation systématique, enherbement, lutte phytosanitaire à dose minime.

