

Château du Courros

Tradition

Bordeaux rouge



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. **Notre Bordeaux rouge Tradition**, élevé avec le plus grand soin, montre l'expression des meilleurs crus de Merlot, de Cabernet-Francs et Cabernet Sauvignon, propres à la Rive Droite de Bordeaux. **Il est généreux**, exprimant un fruité bien mûr et des tanins souples et relevés.

Quelques Éléments Techniques

Superficie du vignoble : 30 hectares

Age moyen du vignoble : 30 ans

Sol et sous-sol : calcaire, argilo calcaire

Densité de plantation : 4000 pieds/ha

Production : +/- btl



Encépagement :

Merlot: 60 %

Cabernet Sauvignon : 30 %

Cabernet Franc : 20 %

Elevage

Soigneuse sélection parcellaire à maturité optimale, vinification séparée. Fermentation en cuve inox (+/- 28°C) pendant 10 jours selon le millésime. Remontages quotidiens pour extraire couleur et tanins nécessaire à la charpente du vin. Élevage 6 mois en cuve béton avant commercialisation.

Conseils d'accompagnement :

Allez osons l'accord : un bon hamburger maison, un camembert, de la lamproie à la bordelaise.

Commentaires de dégustation



Belle couleur rubis foncé.

Joli nez de fruits rouges et noirs : **groseille, framboise, mûre.**

Bouche charnue et ronde, avec une belle fraîcheur en finale.

Peut se garder 6 à 8 ans

Vin issu de l'agriculture raisonnée

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