

Château Coutreau 2018

BORDEAUX ROUGE AOC – Merlot - Cabernet

VIGNOBLES
BARREAU
BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS
Six générations de vignerons engagés



Situés au cœur du vignoble bordelais à proximité de Saint-Emilion, nos domaines sont issus d'une longue lignée de vignerons passionnés. Nous sommes vignerons indépendants et gérons le Château Haut-Garriga et le Château Coutreau. Avec plus de 70 hectares et des vins régulièrement médaillés, nos châteaux s'imposent parmi les plus réputés des appellations Bordeaux et Entre-deux-Mers.

PROFIL

Variétés:	50% Merlot, 30% Cabernet franc, 20% Cabernet Sauvignon
Type de sol:	Coteaux argilo-calcaires
Age des vignes:	25-65 ans
Millésime:	Conditions sèches, beau temps de la véraison aux vendanges
Type de taille:	Simple/ double Guyot
Date des vendanges:	Début Octobre

AU CHAI

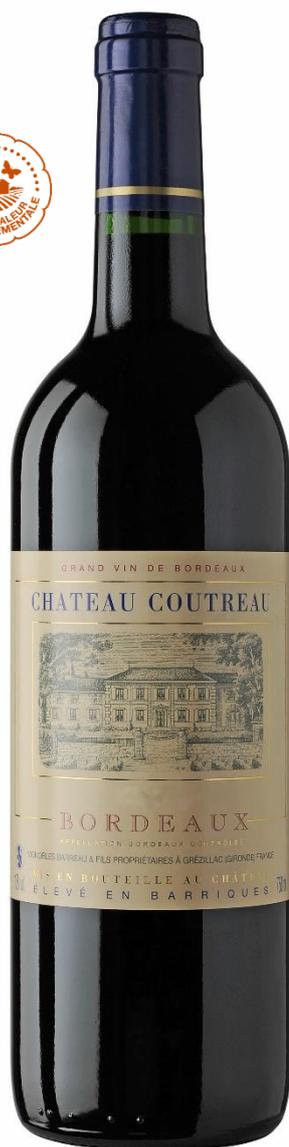
Vendange mécanique. Tri des grappes à la machine. Eraflage et foulage avant l'encuvage. Fermentation alcoolique à température régulée de 25 à 28°C avec remontages quotidiens. Macération pendant 15 jours et sélection des meilleurs cuves. Vieillesse en barriques de chênes français pendant 18 mois.

DEGUSTATION

Une couleur rouge carminée intense. Le nez est complexe, mélange de fruits frais et d'arômes tertiaires (tabac blond, vanille). Les tanins sont soyeux, le vin est équilibré et des arômes de fruits rouges persistent en fin de bouche.

INFORMATIONS

Production :	30 000 bouteilles
Alcool (TAV):	13,5 %
Sucres:	Sec
Conditionnement:	Cartons 6 à 12 bouteilles



Château Coutreau 2018

BORDEAUX ROUGE AOC – Merlot - Cabernet

VIGNOBLES
BARREAU
BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS
Six générations de vignerons engagés



« L'assemblage idéal des cépages rois du bordelaise, élevé avec passion »



INFORMATIONS

Atteint son apogé en 2025

Peut être gardé 10 ans

Serivr à 18°C / 64,5°

Pas de carafage nécessaire

Ouvrir 60minavant dégustation

ACCORD METS/VINS



Gibiers



Viandes rouges



Fromages