



Château Cossieu-Coutelin Saint-Estèphe Elevé en fûts de chêne

C'est dans la prestigieuse appellation Saint-Estèphe dans le Haut-Médoc que s'étendent les vignes du Château Cossieu-Coutelin, sur un sol argilo-calcaire qui contribue à sa qualité exceptionnelle. Ce vignoble a été acquis en 1977 par Marcel et Christian Quancard. De l'association des techniques de vinification traditionnelles, d'un matériel de haute performance, ainsi que d'un soin constant dans son élaboration et d'un vieillissement en fûts de chêne merrain naît un vin superbe, élégant et puissant à la fois.



M. Bibilli,
Responsable d'exploitation

Le vin

Situation : 2 ha sur le lieu-dit Coutelin, à 60 km au nord-ouest de Bordeaux.

Terroir : Le terroir de Saint-Estèphe, composé de croupes graveleuses assez élevées, bénéficie d'un micro climat qui trouve son origine dans la proximité de l'estuaire de la Gironde.

Encépagement : 52% Merlot, 48% Cabernet Sauvignon

Elevage : en fûts de chêne

Aptitude au vieillissement : 10 à 12 ans

Dégustation

Un vin intense et riche.

Un superbe nez complexe dominé par des notes grillées, de pain d'épice et de fruits confits.

Une bouche généreuse et compacte.

Un boisé élégant, une finale ample, une belle expression du terroir.

Accompagnement

A servir sur un foie de veau, un gigot à la ficelle, un baron d'agneau au four...

Fromages : Edam, Pont l'Evêque, brebis des Pyrénées.

