

La magie d'un terroir inspire les plus nobles alchimies. Au Château Cossieu-Coutelin, une fusion rêvée s'opère entre le vin et le chêne merrain, créant cette idéale harmonie où ni le boisé, ni la rondeur, ni la longueur s'imposent.

C'est dans la prestigieuse appellation Saint-Estèphe, située dans le Haut-Médoc, que s'étendent les vignes du Château Cossieu-Coutelin à 60 kilomètres au nord-ouest de Bordeaux, sur des croupes graveleuses qui contribuent à la production d'un vin de qualité exceptionnelle.

Cette appellation renommée accueille plusieurs Grands Crus Classés, tels que le Château Montrose ou encore le Château Cos D'estournel.

LE VIGNOBLE

COMMUNE : SAINT-ESTÈPHE.

TERROIRS : CROUPES GRAVELEUSES ÉLEVÉES.

SUPERFICIE : 3,3 HECTARES.

DENSITÉ DE PLANTATION : 8 000 PIEDS / HECTARE.

RENDEMENT : 50 HECTOLITRES / HECTARE.

CÉPAGES : CABERNET SAUVIGNON, MERLOT.

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE : 28 ANS.

LE VIN



CHÂTEAU
COSSIEU-COUTELIN

BORDEAUX O

Assemblage

52% Merlot, 48% de Cabernet Sauvignon

Vinification

Fermentation de 4 jours à froid et fermentation douce à 27° pendant 32 jours.

Élevage

Mis en barriques aussitôt la fermentation finie.
Élevé 12 mois en barriques françaises dont 60% de barriques neuves.

Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement atteindra sa plénitude vers 2017/2019.

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 simple, une belle expression du terroir.

Accompagnement

S'appréciera accompagné de viande rouge, blanche ou de volaille ou encore avec du fromage à pâte molle.

PALMARÈS

Or, Concours Général Agricole de Paris, 2011

Or, Challenge International du Vin Blaye-Bourg, 2011

Or, Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine, 2011

Bronze, Concours des Grands Vins de France Mâcon, 2012

89 points, Wine Enthusiast, 2013

87 points, Wine Spectator, 2012

