

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 merroin, 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 : GROUPE 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



### Assemblage

52% Merlot, 48% de Cabernet Sauvignon

### Vinification

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

### Elevage

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

### Aptitude au vieillissement

Ce vin qui peut être consommé immédiatement atteindre sa plénitude vers 2021/2023.

### Dégustation

Une robe élégante avec de beaux reflets rubis. Le nez complexe et riche est dominé par des notes de bois brûlé et de fleurs séchées. En bouche, ce cru révèle une grande harmonie avec la race des grands terroirs.

### Accompagnement

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

## PALMARES

Argent, Challenge International du Vin Blaye-Bourg, 2016

Argent, Concours de Bordeaux Vins d'Aquitaine, 2016

