

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



### 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 atteindra sa plénitude vers 2022/2024.

### Dégustation

Une belle robe aux tons rubis.  
Le nez intense, dominé par des senteurs de fruits compotés, mène à une bouche parfaitement structurée et charnue.  
Les tanins du Cabernet sont puissants et révéleront après quelques mois de garde, un très joli vin profond et racé.

### Accompagnement

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

