



SCE CHATEAU Du COUREAU LABEYRIE ET FILS

380 route du Bourg

33550 HAUX

TEL : +33 (0)5 56 23 05 03

Email : coureau1@orange.fr

Web Site : www.chateauducoureau.com

BORDEAUX Rouge 2018

Médaille d'Argent Concours Général Agricole 2019

<u>Nom de la propriété :</u>	Château du Coureau
<u>Appellation :</u>	Bordeaux
<u>Cépages:</u>	60 % Merlot , 35 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec
<u>Nature du sol :</u>	Argilo Graveleux
<u>Surface :</u>	15 hectares
<u>Age du Vignoble :</u>	50 ans
<u>Récolte :</u>	mécanique
<u>Vinification :</u>	<ul style="list-style-type: none">- utilisation d'enzymes pectolytiques pour l'extraction et la coloration- maintien des températures autour de 28 ° C- remontage bi-quotidiens, délestages- cuvaison d'environ quatre semaines
<u>Elevage :</u>	en cuves ciment ou inox pendant 12 mois minimum
<u>Degré alcoolique :</u>	13 % vol.

PACKAGING

<u>Type de bouteilles :</u>	Bordelaise lourde verte.
<u>Type de bouchons :</u>	Colmaté 3ème choix.
<u>Capsules :</u>	Thermorétractable personnalisé
<u>Conditionnement :</u>	Cartons de 6 ou de 12 bouteilles couchés à la demande.
<u>Contre - étiquette :</u>	sur demande
<u>Palette Type :</u>	Euro 120cm x 80cm or VMF 120 cm x 100cm

NOTES DE DEGUSTATION

Couleur soutenue et limpide.

Au nez présence d'arômes de fruits rouges (cassis, framboise...) caractéristiques du cépage Merlot.

Rond en bouche, il accompagne parfaitement les viandes et certains poissons de par sa finesse et son parfum.