



Château Franc Coutelin

Saint Estèphe

Médaille d'Or



Origine : France

Appellation : Bordeaux AOC Saint Estèphe..

Millésime : 2018

Cépage(s) : Merlot: 55%, Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 3%, Cabernet Franc 2%.

PRESENTATION :

Le Château Franc Coutelin fait partie des grands classiques de l'appellation Saint-Estèphe.

Ce vin de caractère allie avec élégance la puissance des cabernets et des petit verdot à la finesse du merlot, originale sur cette appellation.

Fin et équilibré, il possède un très beau potentiel de garde..

VINIFICATION

Vendange manuelle et tri sur table au chai.

La fermentation et la macération sont effectués dans des cuves inox thermorégulées .

Élevage 12 mois en fûts de chêne Français .

Au terme de l'élevage ,les vins sont filtrés et mis en bouteille à la propriété.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe aux éclats pourpres. Dense et brillante..

Nez : Fin et ouvert sur des notes fruitées, accompagnant un fruit noir très frais (cassis, prune). A l'agitation, notes florales et vanillées.

Bouche : Structuré et équilibré. Nous sommes d'abord portés par la fraîcheur fruitée, puis par la finesse et le volume de notes grillées, toastées et réglissées. Finale longue sur un registre floral et toasté.

Suggestions gourmandes :

Ce cru accompagnera agréablement un chateaubriand grillé, un rôti de marcassin sauce grand veneur, une piccata de gigot d'agneau à l'ail.

Coup de cœur : La côte de boeuf grillée, sauce choron.

PROwines

België – Belgique



+ 32 495 82 06 82 - E-mail info@prowines.be www.prowines.be