

# Château Cossieu Coutelin

Saint-Estèphe

## INFORMATION

---

**Appellation :** Saint-Estèphe AOC

**Cépage :** Merlot et Cabernet Sauvignon

**Alcool :** 13.5°

**Certification :**

## VINIFICATION

---

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

Mis en barriques aussitôt la fermentation finie.

Élevé 12 mois en barriques françaises dont 60% de barriques neuves.

## CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75cl

**Unité de vente :** Cartons de 6 bouteilles



## TERROIR

---

**Région Viticole :** Saint-Estèphe

**Surface :** 3 hectares

**Type de sol :** Croupes graveleuses élevées

**Climat :**

## DÉGUSTATION

---

**Œil :** Un vin à la robe couleur rouge profonde.

**Nez :** Un nez aux notes de réglisse et fruits rouges bien mûrs.

**Bouche :** La bouche, séduisante, révèle des tanins aux arômes de fruits noirs issus de raisins provenant des grands terroirs de Saint-Estèphe. La finale est longue et persistante.

## SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16-18°

**Accords mets et vins :** S'appréciera accompagné de viande rouge, blanche ou de volaille ou encore avec du fromage à pâte molle.

**Garde :** Ce vin qui peut être consommé immédiatement, atteindra sa plénitude vers 2026/2028.

