



Bordeaux Supérieur
L'ECUYER DE COURONNEAU 2016
Château Couronneau

Cépages : 100% Merlot

Vendange 2016 :

Mécanique avec la dernière génération de machines à vendanger équipée d'une trieuse et d'une effeuilleuse. Les rendements de cette cuvée n'excèdent pas 45 hectolitres par hectare.

Vinification :

Les vins sont foulés et égrappés, les raisins font l'objet de préfermentation à froid et de fermentation alcooliques à 24°. Les fermentations alcooliques et malolactiques se déroulent à basses températures dans des cuves inox thermo-régulées.

Elevage :

Dans des cuves inox thermo-régulées. Collée, filtrée sur terre puis sur poche polypropylène, cette cuvée est mise en bouteille au Château.

Caractéristique de cette cuvée :

Couleur rubis, nez de fruit rouges avec beaucoup de fraîcheur en bouche, d'équilibre, d'harmonie et de rondeur.

Nous avons voulu en faire un vin facile à boire : droit, aromatique, gouleyant et rond...

L'Ecuyer est un vin à boire jeune qui ravira un public large, les initiés comme **les vrais amateurs de vin** ; chaleureux, il teintera de gaieté vos réceptions!

Accompagnement :

Volaille, Viande de boeuf, Veau, Viande de porc, Fromages forts.