



**LABEYRIE ET FILS**

33550 HAUX

TEL : 05 56 23 05 03

Fax : 05 56 23 01 07

Email : coureau1@wanadoo.fr

## 1<sup>ères</sup> COTES DE BORDEAUX

<u>Nom de la propriété :</u>	Château du Coureau
<u>Appellation :</u>	1 <sup>ères</sup> Côtes de Bordeaux
<u>Cépages :</u>	Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec
<u>Nature du sol :</u>	Argilo Graveleux
<u>Surface :</u>	24 ha
<u>Age du vignoble :</u>	50 ans
<u>Récolte :</u>	mécanique
<u>Vinification :</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours</li><li>- utilisation d'enzymes pectolytiques pour l'extraction et la coloration</li><li>- maintien des températures autour de 28°C</li><li>- remontages bi-quotidiens, délestages</li><li>- cuvaison d'environ quatre semaines</li></ul>
<u>Elevage :</u>	en foudres pendant 12 mois minimum
<u>Degré alcoolique :</u>	12,5% vol.

## **PACKAGING**

<u>Types de bouteilles :</u>	Bordelaise lourde verte
<u>Types de bouchons :</u>	Colmaté 3 <sup>ème</sup> choix
<u>Types de capsules :</u>	complexe alu personnalisé
<u>Conditionnement :</u>	Cartons de 6 ou de 12 couchés à la demande
<u>Contre-étiquette :</u>	sur demande
<u>Palette Type :</u>	Euro 120 x 80

## **NOTES DE DEGUSTATION**

Robe colorée, limpide et brillante.

Nez équilibré de fruits rouges (cassis, framboise ...)

En bouche, attaque souple et tannique, bonne persistance aromatique.

Vin assez polyvalent, pouvant se déguster sur tout type de viande ou fromage.