



LABEYRIE ET FILS

33550 HAUX

TEL : 05 56 23 05 03

Fax : 05 56 23 01 07

Email : coureau1@wanadoo.fr

BORDEAUX ROUGE

| | |
|------------------------------|--|
| <u>Nom de la propriété :</u> | Château du Coureau |
| <u>Appellation :</u> | Bordeaux |
| <u>Cépages :</u> | Merlot |
| <u>Nature du sol :</u> | Argilo Graveleux |
| <u>Surface :</u> | 4 ha |
| <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- macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours- maintien des températures autour de 28°C- remontages bi-quotidiens, délestages- cuvaison d'environ quatre semaines |
| <u>Elevage :</u> | en Cuves Ciment ou Inox 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 3ème choix |
| <u>Types de capsules :</u> | complexe alu personnalisé |
| <u>Conditionnement :</u> | Cartons de 6 ou 12 couchés à la demande |
| <u>Contre-étiquette :</u> | sur demande |
| <u>Palette Type :</u> | Euro 120 x 80 |

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.