

Chaise Longue

2021



Le vignoble d'Arsac, où sont situées les vignes du Château le Coteau, est un terroir « chaise longue ». Un terroir où l'on produit naturellement des vins de grande qualité.

Nul besoin d'artifice, l'essentiel est là.

Vendanges:

Manuelles du 24 09 2021 au 14 10 2021

Assemblage:

65 % cabernet sauvignon, 33 % merlot, 2% petit verdot

Degré:

13%

Production:

3000 bouteilles

Œnologues:

Eric Boissenot, Marco Balsimelli

Habillage:

Bouteille plus légère et étiquette biosourcée, empreinte carbone réduite.

LE VIGNOBLE

SUPERFICIE

12 HA

SOLS

GRAVES DU GUNZ

DENSITÉ

8500 PIEDS/HA

ÂGE MOYEN DES VIGNES

40 ANS

VENDANGES

MANUELLES

ENCÉPAGEMENT

Cabernet Sauvignon

65%

Merlot

25%

Cabernet Franc

8%

Petit Verdot

2%

LE CHAI

VINIFICATION

PARCELLAIRE

PETITES CUVES INOX

THERMOREGULEES

ÉLEVAGE

CUVES & BARRIQUES

pour préserver le PLAISIR du FRUIT