CHÂTEAU COUTET 2015 BLANC

COMPAGNIE MÉDOCAINE DES GRANDS CRUS



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le château Coutet est l'un des plus anciens domaines du Sauternais, comme en témoigne sa tour de conception similaire à celle des établissements militaires de l'occupation anglaise en Guyenne.

Le vignoble repose sur un sol rougeâtre argileux avec des graves fines qui ont été déposées par la Garonne. Le château Coutet est l'un des plus réputés de l'appellation Sauternes-Barsac.

Accords mets et vins

Volaille, Fromage bleu, Roquefort

Détails

Millesime : 2015
Degrès : 14 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon, Sauvignon
Région : Bordeaux
Packaging : Caisse bois de 6
Domaine : Château Coutet
Couleur : Blanc
Appellation : 1er Cru Classé Barsac

Caractéristiques

Terroir : Un sol argilo-calcaire sur un sous-sol calcaire, reposant sur des graves fines déposées par la Garonne
Cépage : Sémillon 75 %, Sauvignon 23 %, Muscadelle 2 %.
Vendange : Vendanges manuelles
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Les vinifications ont été réalisées dans le plus grand respect du fruit, avec des extractions douces et des températures de fermentation basses permettant de conserver la fraîcheur et la complexité aromatique ainsi que l'équilibre des jus.
Elevage : l'élevage est effectué pendant 18 à 20 mois à 100 % en barriques neuves.

Dégustation

Robe : La robe est jaune d'or
Nez : Le nez affiche des expressions nettes et sensuelles de fruits exotiques (ananas et mangue fraîche) mêlés de touches épicées de gingembre croquant. L'agitation révèle - et c'est là le trait de finesse et singulier de ce millésime - des parfums d'orange amère confite accompagnée de pêche de vigne.
Bouche : La bouche est précise, dynamique (tranchante, c'est un Coutet !) sur un support acide solide garantissant la fraîcheur et l'équilibre face à la puissance et la richesse de la liqueur.
Finale : Finale est Fraiche. C'est un vin racé, d'une grande finesse avec un grand potentiel de garde.
Garde : Plus de 20 ans
Température de service : 9-10°C

HISTOIRE DU DOMAINE

En moins de 50 ans, la Compagnie Médocaine des Grands Crus a su se hisser en tant qu'acteur incontournable du négoce des grands crus de Bordeaux tout en consolidant sa position dans la distribution de vins français et internationaux, que ce soit sur le territoire national ou à l'étranger.Nous mettons particulièrement l'accent sur les circuits de distribution traditionnels tels que la restauration, l'hôtellerie, les cavistes, ainsi que sur les grossistes de qualité.

Plaisirs du vin
Albi