

# VITATGE VIELH 2017 ROUGE

DOMAINE COURÈGE LONGUE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La cuvée "vieilles vignes" est issue d'un terroir de graves "rubéfiés" sur les pentes sud et sud-est du côteau de Buzet. Ces vignes de Cabernet sauvignon (70%) Cabernet Franc (10%) et Merlot (20%) donnent ici peu de raisins (30 hl/ha). Menées en culture biologique, avec un soin particulier de la vie du sol et de sa régénération, favorisant l'expression du terroir. Les pratiques culturelles telles, la sélection des rameaux fructifères, la conservation des apex, les vendanges manuelles, la vinification avec des levures indigènes et peu de sulfites, un élevage long (36 mois) en fûts et cuve béton donne ici un Buzet alliant puissance et élégance

## Accords mets et vins

Viande rouge - Canard - Fromages

## Détails

Millesime : 2017  
 Degrés : 13 %  
 Viticulture : Biologique  
 Contenance : 0,75 L  
 Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon  
 Région : Sud-Ouest  
 Packaging : carton de 6  
 Domaine : Domaine Courège Longue  
 Couleur : Rouge  
 Appellation : AOP Buzet  
 Bio : oui

## Caractéristiques

Terroir : Terroir de graves  
 Cépage : 70% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 10% Cabernet Franc  
 Vendange : Manuelle  
 Viticulture : Biologique  
 Vinification : Trie de la vendange, éraflage total macération en cuve béton ouverte, sans sulfites, levures indigènes, pigeages et délestages modérés pendant 15 jour  
 Elevage : 24 mois fûts de chêne (400-500-600)+ 12 mois en cuve béton

## Dégustation

Garde : 15/20 ans

## HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine en AOC BUZET, le domaine Courège-longue est dédié à la culture biologique et à la haute expression de ces terroirs. Dominant la vallée de la Garonne les parcelles de graves, de graves argilo-sableuses, de rougets donnent autant de vins différents. Créer en 2010, c'est en 2012 que le domaine prend son essor et passe en culture biologique.

