

CÔTES ROCHEUSES

— CUVÉE EXCELLENCE —

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Côtes Rocheuses Cuvée Excellence 2015

AOC Saint-Emilion grand cru, Bordeaux, France

Créée en 1945, Côtes Rocheuses est l'une des marques historiques de l'Union de Producteurs de Saint-Emilion. Une marque qui a su traverser les époques tout en restant moderne et en préservant un standard de qualité élevé. Une sélection des meilleurs jus de cette cuvée a donné naissance à Côtes Rocheuses Cuvée Excellence, un hommage au travail des premiers membres de l'UDP de Saint-Emilion, créateur de cette marque emblématique.

TERROIR

Argiles et sols sablo-argileux

À LA VIGNE

Vendanges parcelaires et par cépage

VINIFICATION

Encuvage gravitaire en cuves inox thermo-régulées

Macération pré-fermentaire

Cuvaison de 25 à 30 jours

Fermentation malolactique en cuves

ÉLEVAGE

Élevage de 12 à 14 mois en barriques de chêne français (50% neuves)

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 10 000 Bouteilles/An

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir chambré.

DÉGUSTATION

Une Cuvée d'une élégance indéniable.

ASPECT VISUEL

Couleur intense et profonde

AU NEZ

La Cuvée Excellence révèle des arômes de fruits rouges et noirs très mûrs, associés à des notes vanillées.

EN BOUCHE

La bouche est riche et complexe, les tannins sont déjà bien fondus, des notes de torréfaction.

ACCORDS GOURMANDS

Se mariera à merveille avec un civet de lièvre ou un coq de bruyère en cocotte aux raisins.



UNION DE PRODUCTEURS DE SAINT-EMILION / ARTEVINO

633 route de Castellet BP27, 33330 Saint-Emilion

Tel. 0557247071 - contact@udpse.com

www.passionsaintemilion.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

