



SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Côtes Rocheuses Cuvée Excellence 2021

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.

TERROIF

Argiles et sols sablo-argileux

À LA VIGNE

Vendanges parcellaires 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

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

CÉPAGES

Merlot 80%, Cabernet franc 20%

13 5 % VOI

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir chambré.

DÉGUSTATION

Une Cuvée d'une élégance indéniable.

ASPECT VISUEL

Belle couleur rubis brillante

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, avec des arômes de fruits noirs mûrs. C'est un vin vin soyeux et élégant avec une belle sucrosité.

ACCORDS GOURMANDS

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





Volume de production: 10 000 Bouteilles/An