

Château Le Coteau

Margaux Cru Bourgeois

*Un vin charpenté, et légèrement tannique, généreux, avec de beaux arômes de fruit noir nuancés de notes vanillées. Bonne aptitude au vieillissement.
A déguster sur viandes rouges, agneau et fromages.*

SITUATION GEOGRAPHIQUE ET HISTOIRE : La propriété, appartenant à Mr Eric Léglise, troisième génération est située sur la commune d'Arsac, sur un beau terroir près de grands crus classés tels que Rauzan Ségla, Giscours, Du Tertre et d'Issan. Les vignes ont été plantées par les grands parents de l'actuel propriétaire qui rénova le cuvier et chai à barriques en 2001. Château le Coteau est une des toutes dernières propriétés familiales de l'appellation

SUPERFICIE : 12 hectares

NATURE DU SOL : Graves garonnaises de la glaciation du Glunz

ENCEPAGEMENT : 65% Cabernet Sauvignon , 25 % Merlot, 8 % Cabernet Franc et 2% Petit Verdot.

Age des vignes : 30 ans

VENDANGES ET TRAVAIL DE LA VIGNES : Traitements respectueux de l'environnement, taille courte, fumure organique, labours, épamprage, ébourgeonnages, effeuillages. Vendanges manuelles, à maturité. Sélection des grappes et trie de la vendange à la vigne

VINIFICATION : Egrappage, léger foulage. Fermentation en cuves inox thermorégulées, cuvaison entre 3 et 4 semaines. Pressoir vertical hydraulique. Sélection et assemblages des lots pour créer le premier et second vin.

ELEVAGE : Pendant 12 à 16 mois en barriques de chêne dont un tiers de neuves. Collage au blanc d'œuf en cuve.

PRODUCTION ANNUELLE : Environ 60.000 bouteilles.

