

CHÂTEAU Couffin du Pérrier



Vin Rouge / Red Wine

Propriétaire / Owner : Nathalie Bonnet

Millésime / Vintage 2016

A.O.C. Côtes-de-Bourg

Production : 9466 bottles of 75 cl

Terroir / Type of soil : clay-limestone and clay-gravelly

Encépagement / Grape varieties : Merlot 100%

Récolte / Harvest : 08/10/2016

Vigne :

Culture biologique de la vigne sans produit de synthèse validation et certification ECOCERT. Travail du sol traditionnel. Certifié vin Bio.

Biologic culture without synthetic product. ECOCERT validation and certification and traditional tillage. Certified organic wine.

Vendanges / Harvest :

Mécanique avec tri embarqué (sélecprocess de Pellenc), suivi d'un tri manuel sur table vibrante.

Mecanic harvest with sorting table and vibrating table.

Vinification :

Fermentation à basse température 25° afin de préserver les arômes du vin, remontage modérés, macération 12 jours pour l'obtention de vins ronds souples et sans extraction.

Maceration for 12 days, moderate remontage for avoiding and over extraction. Low temperature fermentation at 25 degrees.

Dégustation / Tasting :

Un vin au bouquet de fruits rouges biens mûrs, marqué par un bois fondu en finale. Il offre en bouche une souplesse et une rondeur bâties sur des tannins élégants. Déjà prêt à boire, cette bouteille pourra aussi vieillir six à huit ans.

A wine with a bouquet of ripe red fruits, marked by a melted wood in the finish. It offers on the palate a suppleness and roundness on elegant tannins. Ready to drink, this bottle can also age 6 to 8 years.

Elevage :

12 mois en barrique, renouvelé par tiers tous les ans. Sulfitage (SO₂) très faible pendant l'élevage, maintien à 16mg/l de libre pendant l'élevage.

12 month in barrel renewed by third every year. Low sulfites content (SO₂), during the maturing at 16 mg/l free.

Disponibilité / Availability :

Bouteille de 0,75L

Bottle of 0,75L