



## Côtes et premières côtes de Blaye – Côtes de Bourg

### Côtes de Bourg

**Terroir :** argilo-calcaire

#### Cépages :

- **Rouges**

- **Merlot** : ce cépage apporte rondeur, fruité et souplesse
- **Cabernet Franc** : Ce cépage a une robe moins coloré que le cabernet sauvignon. Lorsqu'il est issu de terroirs argilo-sableux donne un vin aux arômes de tabac, framboise, cassis et violette
- **Cabernet Sauvignon** : ce cépage apporte puissance, complexité et tannins aux vins. Les vins obtenus sont apte au vieillissement
- **Malbec** : ce cépage donne des vins colorés, tanniques et apte au vieillissement

- **Blancs**

- **Sauvignon** : ce cépage apporte fraîcheur et arômes : buis, pamplemousse, fruit de la passion
- **Sémillon** : apporte d'arômes tels pêche blanche, fleurs et abricot
- **Muscadelle** : apporte d'arômes acacia et chèvre-feuille
- **Colombard** : apporte d'arômes et d'acidité

**Dégustation :** vins rouges tanniques, modérément corsés

**Superficie :** 4 000 hectares

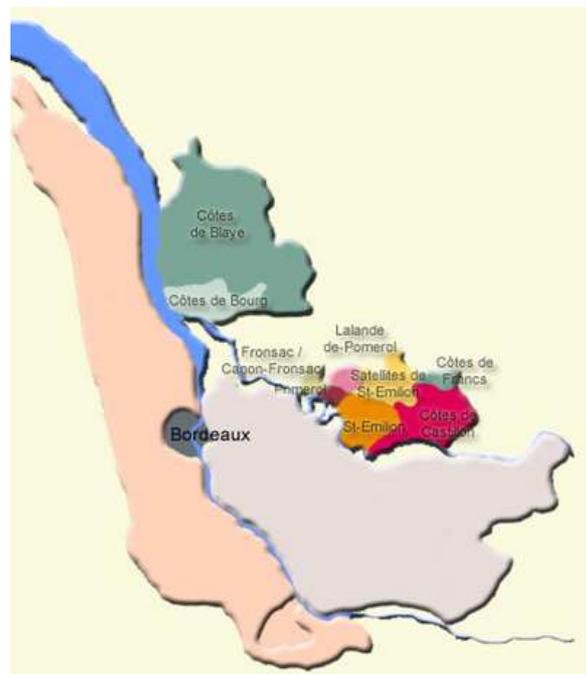
**Production annuelle :** 200 000 hl pour les rouges et 1 200 hl pour les blancs

**Viticulteurs :** 550

**Exports :** 15% de la production :

- 72% pays de L'Europe tels Belgique, Royaume-Uni, Pays Bas et Allemagne
- 28% restants, marchés axés vers le Japon et les USA

**Syndicat viticole des cotes de Bourg :** [www.cotes-de-bourg.com](http://www.cotes-de-bourg.com)





## Côtes de Blaye

**Appellations :** Première Côtes de Blaye Rouge et Blanc, Côtes de Blaye Blanc, Blaye rouge et Blaye Blanc

**Terroir :** Argilo calcaire, particulièrement adapté à l'expression du cépage Merlot

### Cépages :

- **Rouges**

- **Merlot :** cépage roi du Blaye Côtes de Bordeaux, il donne au vin de la rondeur, du gras, de moelleux en même temps que de l'ampleur et de la richesse
- **Cabernet Sauvignon :** ce cépage apporte bouquet, couleur, longueur et surtout structure tannique qui demande du temps pour s'arrondir mais permet un très long vieillissement
- **Cabernet Franc :** en complément du Cabernet Sauvignon et du Merlot, il apporte au vin de la finesse, de la délicatesse et de la fraîcheur, tout en accroissant sa complexité aromatique
- **Malbec :** complément utile du Cabernet Sauvignon, il arrondit les tannins tout en permettant aux saveurs des différents cépages de mieux se fondre
- **Petit Verdot :** minoritaire dans l'encépagement, ce cépage joue un rôle dans la qualité du vin, dont il augmente le caractère fruité et nerveux

- **Blancs**

- **Sauvignon :** ce cépage apporte fraîcheur et arômes : buis, pamplemousse, fruit de la passion
- **Sémillon :** apporte d'arômes tels pêche blanche, fleurs et abricot
- **Muscadelle :** apporte d'arômes acacia et chèvrefeuille

### Dégustation :

- **Blaye Côtes de Bordeaux Rouge**

Majoritairement issus du Merlot, ces vins offrent une couleur profonde, des notes fruitées, ce sont des vins de plaisir. Idéal pour les viandes et fromages

- **Blaye Côtes de Bordeaux Blanc**

Le Sauvignon en est le cépage roi, sa couleur jaune pâle, son nez marqué par les arômes d'agrumes et de genêts, ainsi qu'une belle et longue en bouche en font un vin d'une intense finesse. Ces vins blancs sont idéals en apéritif ou avec des fruits de mer et poissons

- **Blaye Rouge**

Grands vins de garde

**Superficie :** 6 500 hectares

**Production moyenne :** 320 000 hl en rouge et 15 000 hl en blanc

**Viticulteurs :** 800

**Syndicat viticole des Cotes de Blaye :** [www.vin-blaye.com](http://www.vin-blaye.com)