



CHATEAU LE COTEAU

FICHE TECHNIQUE 2018

Le château le Coteau est une des dernières propriétés familiales de l'appellation Margaux. Eric Léglise cultive aujourd'hui les vignes plantées par sa famille dans le plus grand respect du terroir et de l'environnement.

Situation Géographique : Le vignoble se situe à Arsac et est voisin des vignes des grands crus château Rauzan Ségla, Château Prieuré Lichine, château du Tertre, Château Giscours et château d'Issan.

Superficie : 12 hectares en production

Terroir : Graves

Encépagement : 75 % cabernet sauvignon, 22 % merlot, 3 % petit verdot.

Pratiques culturales : vignoble entièrement labouré, épamprage et effeuillage manuel, aucun insecticide.

Vendanges : Manuelles

Vinification : traditionnelle. Remontages quotidiens pendant la fermentation (8 à 10 jours). Macération post-fermentaire de 3 semaines.

Elevage : Barriques de chêne français dont un tiers de bois neuf pendant une durée de 16 mois. Collage au blanc d'œuf