

CHÂTEAU LE COTEAU

MARGAUX



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

Ici, on s'attache à laisser s'exprimer le plus pur caractère du terroir. Un élevage maîtrisé en barriques apporte complexité et profondeur. A majorité de Cabernet sauvignon, les vins sont fins et élégants.

Superficie : 12 hectares en production

Terroir : Graves

Encépagement : 65 % Cabernet sauvignon, 25 % merlot, 8 % cabernet franc, 2 % 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.

Millésime 2017

Assemblage : 70 % cabernet sauvignon, 20 % merlot, 10 % petit verdot

Degré : 13 %vol

Quantité produite : 33 000 bouteilles



CHATEAU LE COTEAU
39 Avenue Jean Luc Vonderheyden
33460 Arsac

Tél. + 33 5 56 58 82 30 Port. + 33 6 14 83 85 56