**CHATEAU LE COTEAU**

**FICHE TECHNIQUE 2020**

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 de Margaux.

Degré : 13.5 %vol

Superficie : 12 hectares en production

Terroir : Graves

Encépagement : 55% de cabernet-sauvignon, 35% de merlot et 15% de cabernet-franc

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 12 mois. Collage au blanc d’œuf.