



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHÂTEAU COURBIAN AOC Médoc - Rouge



SITUATION

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir.

PRÉSENTATION

Le domaine, situé sur la commune de Civrac-en-Médoc, jouit d'un riche patrimoine grâce à son église paroissiale Saint-Pierre, inscrite au titre des monuments historiques depuis 1925. La devise de la commune est Bonum vinum laetificat cor hominis, soit "le bon vin réjouit de coeur des hommes". Le domaine du Château est aujourd'hui la propriété de Monsieur Claude Greteau.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. La durée de cette étape est d'environ 3 à 4 semaines pour obtenir un vin de garde qui sera riche en tanins. Fermentation malolactique puis élevage en barriques pendant 6 mois minimum.



CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet
sauvignon 40%



ACCORDS GOURMANDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



DÉGUSTATION

Couleur de belle intensité. Nez de fruits mûrs et agréablement boisé sur des notes de vanilles, légèrement grillé. La bouche est de belle matière, pleine. Un grand classique du Médoc.



Producta Vignobles - 13, avenue de la Résistance, 33310 Lormont
Tel. +33 5 57 81 18 18 - contact@producta.com - producta.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.