

CHÂTEAU LE COTEAU

Cru Bourgeois

2006

Margaux

Fiche Technique

2006 : L'année classique.

En 2006, le printemps et le début de l'été ont été chauds et secs. Le temps a été plus perturbé à partir du mois d'août avec des pluies régulières favorisant la pourriture grise. L'effeuillage et l'élimination des grappes altérées avant les vendanges a permis d'atteindre une belle maturité.

Début des vendanges : 25 septembre

Fin des vendanges : 6 octobre

Rendement : 56hl/ha

Dégustation : jolie couleur rubis. Nez très fin mélangeant des arômes boisés et de fruits rouges. Bouche ronde et équilibrée finement boisée. Vin élégant que l'on peut commencer à boire. Potentiel de garde : 10 ans.

Superficie du vignoble : 11,60 hectares

Encépagement :	Cabernet-sauvignon	65%
	Merlot	25%
	Cabernet-franc	8%
	Petit-verdot	2%

Densité de plantation : 8000 à 10000 pieds par hectare.

Terroir : Graves Garonnaises de la glaciation du « Günz »

Conduite du vignoble : Taille courte, fumure organique, labours, épamprages, ébourgeonnages, effeuillages, traitements respectueux de l'environnement.

Vendanges : Manuelles, sélection des grappes et trie de la vendange à la vigne.

Vinification : Égrappage, léger foulage, fermentation en cuves inox thermo-régulées, cuvaison entre 3 et 4 semaines.

Pressoir vertical hydraulique.

Sélection et Assemblages des lots pour créer le premier et le second vin.

Élevage : En barriques de chêne français dont un tiers de bois neuf pendant 12 à 16 mois.

Soutirages tous les 3 mois. Collage au blanc d'œuf en cuve.