



**Bordeaux Supérieur**

**L'ECUYER DE COURONNEAU 2014**

**Château Couronneau**

**Cépages :** 100% Merlot

**Vendange 2014 :**

Mécanique avec la dernière génération de machines à vendanger équipée d'une trieuse et d'une effeuilleuse. Les rendements de cette cuvée n'excèdent pas 45 hectolitres par hectare.

**Vinification :**

Les vins sont foulés et égrappés, les raisins font l'objet de préfermentation à froid et de fermentation alcooliques à 24°. Les fermentations alcooliques et malolactiques se déroulent à basses températures dans des cuves inox thermo-régulées.

**Elevage :**

Robe rubis d'une bonne intensité, limpide, brillante  
Dans des cuves inox thermo-régulées.  
Collée, filtrée sur terre puis sur poche polypropylène ,  
cette cuvée est mise en bouteille au Château.

**Caractéristique de cette cuvée :**

Couleur rubis, nez de fruit rouges avec beaucoup de fraîcheur en bouche, d'équilibre, d'harmonie et de rondeur.

Nous avons voulu en faire un vin facile à boire : droit, aromatique, gouleyant et rond...

L'Ecuyer est un vin à boire jeune qui ravira un public large , les initiés comme **les vrais amateurs de vin** ; chaleureux , il teintera de gaieté vos réceptions!