Wijnfiche

Château Coutelin Merville - C.B. | St.-Estèphe France (SAINT-ESTEPHE) — 2020

Domaine

Ch. Coutelin Merville

St. Estephe is de meest noordelijke van de Haut-Medoc gemeente-appellaties en herbergt een groot aantal Châteaux. Het is een regio in de Bordeauxstreek waar ferme, krachtige wijnen vandaan komen. Château Coutelin-Merville is een reizende ster in Bordeaux en zou bij een herziening van de 1855 classificatie zonder meer een cru classé status verdienen. Sinds de '80er jaren is de kwaliteit sterk in opwaartse richting gegaan. Het château maakt een vrij klassieke wijn. Jaarlijks wordt de fusten voorraad met 25% vernieuwd om hier de nieuwe jaargang gedeeltelijk op te laten rijpen. De overige wijn rijpt dan op de 1 en 2 jaar oude fusten. Na de rijping worden de wijnen geassembleerd en op fles gebracht, de kwalitatief mindere vaten worden gebruikt voor de 2e wijn van het Château.

Vinification

Age moyen du vignoble : 30 ans. Cuverie : ciment revêtu intérieurement de résine epoxy Temps de cuvaison : 21 jours Elevage: 12 mois en fûte de chènes Français

Informations spécifiques

2015: Cru Bourgeois

Dégustation

Belle entrée en matière pour aborder l'univers gustatif des grands vins de Saint-Estèphe, le Château Coutelin Merville offre une expression bien équilibrée entre fruit généreux et fines notes d'élevage (12 mois en fûts), avec une agréable fraîcheur épicée. La matière, présente, est tramée de jolis tanins tout en rondeur et en souplesse.

Mets adaptées

Viande - grillée | Côtelette d'agneau | Assiette de fromages | Viande - mouton

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (25%), Cabernet Franc (25%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

