BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Haut-Courreau

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Historique : Propriété familiale depuis deux générations, ce vignoble constitué majoritairement de cépage Merlot, sur les plus beaux plateaux argilo-calcaire de Génissac, offre ce magnifique Château Haut Courreau.

Cépages et terroir : 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc sur un sol argilo-calcaire.

Vinification et élevage : La vinification est traditionnelle. Les vendanges sont mécaniques. L'élevage se fait en cuves inox et fibre de verre.

Dégustation : Nez de fruits noirs et rouges bien mûrs. La matière est belle et concentrée en bouche, sans aucun excès toutefois. L'expression est riche et nette. Un vin soutenu, de couleur rubis avec des tannins agréables bien fondus. Un très bel ensemble. Ce vin se révèle vraiment savoureux à table.

Accompagnement : Se mariera parfaitement avec des viandes rouges, blanches, grillage, petits gibiers ou encore sur des fromages. Idéal sur une carbonade à la flamande, un bœuf à la thaïlandaise ou encore un risotto au chorizo.

Servir à : une température entre 16 et 18°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 906 000	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 973 392	7.5	235 x 155 x 310	25 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	4 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET

SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948

TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com