CÔTES DE BOURG

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Labadie

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

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

Historique : Ce château est possédé par la même famille depuis maintenant neuf générations. Chacun œuvre avec précision et douceur afin de produire un vin de qualité.

Cépages et terroir : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon sur un sol argilo-calcaire et graveleux sur des plateaux et des coteaux orientés Est-Ouest.

Vinification et élevage : La macération pré fermentaire se fait à froid puis 3 semaines de cuvaison avec thermorégulation. L'élevage dure 12 mois sur des lies fines en fûts (50% bois neuf, français et américain).

Dégustation : Une superbe robe foncé habille ce vin au nez déjà très expressif de fruits rouges accompagnés par un boisé de qualité, toasté et brioché. Sa bouche est puissante, riche, très volumineuse et longue, elle laisse serein sur le potentiel de garde de ce très beau 2016.

Accompagnement : Ce vin s'accorde très bien avec les mets gouteux en général, viandes rouges, grillées ou en sauce, fromages.

Servir à : une température de 17°C.

Médaille :
Récolte 2016 Médaille Or Paris 2018,
Récolte 2015 Médaille Argent Bordeaux 2017
Récolte 2018 Médaille Argent Lyon 2020
Récolte 2016 2* au GH 2019
Récolte 2014 Médaille Or Paris 2016
Récolte 2019 Or Feminalise 2021, 92/100 (Andreas Larson)
Argent Lyon 2021

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 906 116	1.25	76.6 x 76.6 x 300	150 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON		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