



Grande Cuvée Prestige

Château La Coustarelle

Au cœur du vignoble de Cahors, sur la rive droite du Lot, le Château La Coustarelle est une propriété de 40 ha située en 3e terrasses et demi-coteaux exposés plein sud. Ce terroir argilocalcaire exceptionnel permet de produire des vins prestigieux de grande garde.

Producteur : Château La Coustarelle

Région : Sud-Ouest, France

Appellation: Cahors

Millésime(s) : 2016

Cépage(s) : 90% Malbec, 10% Tannat

Taux d'alcool : 13%

Taux de sucre: 2,4 g\L

Format : 750 ml

Code S.A.Q. : approvisionnement continu 482240

Prix : 17,65\$ particulier / 16,59\$ licencié

Viticulture

En viticulture raisonnée avec un rang travaillé et un rang raisonné.

Vinification et élevage

28 jours en cuve inox, macération carbonique, remontages fréquents et immersion du chapeau de marc. Élevage de 12 mois en fûts de chêne neufs.

Commentaires de dégustation

Robe rubis foncé aux jolis reflets. Nez puissant, note de fruits rouges très mûrs. Tanins encore fermés, bien typés de la région de Cahors. Bouche volumineuse et souple.

Accords vins et mets

Filet de chevreuil sauce au poivre vert, magret de canard au vin rouge, steak grillé simplement aux épices BBQ.

Pour un meilleur service

Mettre en carafe 30 minutes avant de servir. Servir entre 16 et 18°C.

Temps de garde suggéré

Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2026.