



## Cuvée Compostelle du Château Côte Montpezat

### La « Cuvée Compostelle » du Château Cote Montpezat

Chaque année, nous sélectionnons un ensemble de parcelles qui vont produire l'équilibre recherché pour cette cuvée exceptionnelle. La qualité de notre terroir Côte Sud et plateau argilo calcaire nous permettent d'élaborer un vin digne d'un grand cru, où l'on retrouvera concentration, finesse et élégance. L'apanage des meilleurs bordeaux.

Issue de vignes d'un âge moyen de 35 ans, sa structure tannique permet un vieillissement en barrique pendant 12 mois.

#### Quelques Renseignements techniques

Superficie de l'exploitation	30 ha
Superficie « rouge » en production	29 ha
Densité de plantation	5500 pieds/ hectare
Age moyen des ceps	30-35 ans
Exposition	70 % Côteaux plein sud, 30 % plateaux
Composition du sol	Argilo-calcaire
Encépagement	70 % merlot, 20 % cabernet franc et 10 % cabernet sauvignon
Taille	Guyot double et ébourgeonnage
Vendanges	100 % mécaniques
Rendement moyen	45 hl / hectare
Production moyenne	40 000 Billes
Vinification	Cuves inox thermorégulées
Macération	de 21 à 28 jours à 27°-18° * selon le millésime
Elevage	30 % en barriques neuves, le reste en cuves

#### Mis en bouteille au château sans collage ni filtration

TELECHARGER la fiche technique Cuvée Compostelle Rouge

#### Quelques conseils de dégustation et de garde ...

**Son caractère :** *Élégant, Structuré, riche, fruité, toasté et puissant*

Elle se dégustera idéalement à une température de 16°-18° sur les viandes rouges, les gibiers, plats en sauce comme la lamproie, le veau et les fromages à pâte molles. Elle sera très agréable à boire jeune mais son terroir d'origine lui permet une longue garde entre 10 et 15 ans.

