

CHÂTEAU DOMI-COURS

APPELLATION BORDEAUX SUPÉRIEUR CONTRÔLÉE



CHÂTEAU DOMI-COURS ROUGE - 2015

Encépagement 75% Merlot, 25% Cabernet Franc
Propriétaire Frédéric Bellanger
Œnologue Samuel Mestre

PRÉSENTATION

Le terrain : argilo-calcaire
Rendement : 50 hl/ha
Superficie : 5 hectares
Production : 26 000 bouteilles
Age moyen : 30 ans
Conduite de la vigne : taille Guyot double, effeuillage, vendanges en vert
Vendanges : système tri sélectif
Vinification : macération pré fermentaire à froid
Elevage : 1/3 de la production élevés en fûts de chêne pendant 9 mois
Alcool par volume : 13,5°
Garde : 5 à 6 ans
Température de dégustation : 16° à 18°

DÉGUSTATION

Belle robe profonde et limpide.
Le nez est riche avec des notes épicées de cerises noires.
La bouche est onctueuse, ample. Les tanins sont veloutés avec une finale vanillée, gourmande.

LES DERNIERS MILLÉSIMES MÉDAILLÉS

2014 Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016
2012 Médaille d'Or Guide Gilbert & Gaillard

Contenances	75 cl	
Cols/carton	6	12
Cartons/palette	100	50
Cols/palette	600	600
Gencod	3 760 052 853 449	

