

Château La Couspaude



Fiche technique

Superficie : 7,01 ha

Appellation : Saint-Émilion Grand Cru Classé

Age des vignes : 30 ans

Densité de plantation : 5500 pieds /ha

Type de sol : Argilo-calcaire

Production : 30 à 35hl/ha

Encépagement :

75% Merlot

20% Cabernet-Franc

5% Cabernet-Sauvignon

Conduite du vignoble :

Culture raisonnée, travail des sols, taille en Guyot simple, effeuillage, vendanges vertes.

Récolte :

100% manuelle en cagettes avec sélection parcellaire. Tri de la vendange.

Vinification :

Macération préfermentaire à basse température

Pigeage manuel du «marc»

Vinification intégrale en barriques neuves

Fermentation malolactique en barrique

Élevage :

18 mois en barriques neuves de chêne Français.

Dégustation :

JAMES SUCKLING Score 93-94

Un vin rouge jeune et légèrement tannique avec des arômes de mûre et cassis. En bouche, il présente des tanins soyeux .

La finale est intense avec de la longueur.

MARKUS DEL MONEGO Score 93

Couleur pourpre foncé avec une teinte grenat cerise noire.

Nez riche et concentré, sureau mûr, mûres, prunes douces, cerises noires, et prunes,

vanille et agréable arôme de torréfaction, presque fumé, En bouche bien structuré, opulent mais élégant, baies mûres et épices douces, tannins fermes mais mûrs, très agréable sensation en bouche présentant de l'intensité et une finale persistante.

WINE ENTHUSIAST Score 94

Échantillon prélevé en barrique. C'est un vin très riche avec un boisé intense et des tanins gras, avec des notes de fruits noirs.

La structure et le fruit sont présents, une finale riche et épicée.