

Château COSSIEU COUTELIN

Saint-Estèphe

RAISON SOCIALE

SCEA M&C QUANCARD

NOM DU PROPRIETAIRE

SCEA M&C QUANCARD

NOM DU DIRECTEUR

Roland QUANCARD

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

3,30 Ha

AGE MOYEN DES VIGNES

28 ans

TERROIR / GEOLOGIE

Croupes graveleuses assez élevées

ENCEPAGEMENT EN %

52% Merlot, 48% Cabernet-Sauvignon

VINIFICATION

Fermentation de 4 jours à froid et fermentation douce à 27° pendant 32 jours

DUREE D'ELEVAGE, % BARRIQUES NEUVES

Mis en barrique aussitôt la fermentation finie. Elevé 12 mois en barriques Françaises dont 60% de barrique neuves

ADRESSE ADMINISTRATIVE

La Mouline - 4 rue du Carbouney - BP 36 - 33565 CARBON BLANC CEDEX

ADRESSE DU CHAIS

Rue du Château - 33250 CISSAC-MEDOC

TELEPHONE

05 57 77 88 88

FAX

05 57 77 88 99

SITE INTERNET

www.chevalquancard.com

EMAIL

chevalquancard@chevalquancard.com

VISITE

non

HISTORIQUE ET PRÉSENTATION RESUMÉ

La magie d'un terroir inspire les plus nobles alchimies. Au Château Cossieu-Coutelin, une fusion rêvée s'opère entre le vin et le chêne merrain, créant cette idéale harmonie où ni le boisé, la rondeur et la longueur ne s'imposent. C'est dans la prestigieuse appellation Saint-Estèphe, située dans le Haut-Médoc, que s'étendent les vignes du Château Cossieu-Coutelin, à 60 km au nord-ouest de Bordeaux, sur des croupes graveleuses qui contribuent à la production d'un vin d'une qualité exceptionnelle. Cette appellation renommée accueille plusieurs Grands Crus Classés, tels que le Château Montrose ou encore le Château Cos d'Estournel. Le Mariage réussi de la tradition et de la modernité De l'association des techniques de vinification traditionnelles, d'un matériel de haute performance, ainsi que d'un soin constant dans son élaboration naît un vin superbe, élégant et puissant à la fois, élevé en fûts de chêne merrain pendant 12 à 15 mois. Le Château Cossieu-Coutelin appartient à la famille Quancard depuis 1977.