



CHATEAU DE LA COUR «Le Naturel»

Elaboration	Rendement de 40 hl/ha, Longue macération, 25 jours, Elevage de 10 mois en cuve béton.
Cépages	95 % Merlot, 5% cabernet Franc.
Dégustation	Couleur pourpre, profonde et intense, Elégant, intense, subtils arômes de fraise, intenses arômes de cerise, Tanins fondus, attaque puissante, rond corps structuré, bonne intensité, longue persistance.
Potentiel de garde	2 à 4 ans.
Production	Yield of 40hl/ha, Long maceration, 25 days, Ageing 10 months in concrete tank.
Grapes Varieties	95 % Merlot, 5% cabernet Franc.
Tasting note	Subtle red colour, really brilliant, Fruity, intensifying on a note of red fruits, First smooth and enjoyable followed by subtle aromas and finishing with fine tanins.
Ageing potential	2 to 4 years.

SAINT EMILION

VIGNOBLE DE LA COUR - VIGNONET 33 330 SAINT EMILION
Tel : +33 (0) 557 846 495 contact@chateaudelacour.com