



CHATEAU DE LA COUR «Grand Cru»

Elaboration	Rendement de 40 hl/ha, Longue macération, 21 jours, Elevage de 12 mois en fût de chêne français de 300l, 1/3 neuf.
Cépages	90 % Merlot, 10% cabernet Franc.
Dégustation	Couleur pourpre, profonde, reflets cerise, Elégant, intense, intenses arômes de cerise, subtils arômes de fraise et d'amande grillée, Tanins fondus, tanins doux, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.
Potentiel de garde	10 à 15 ans.
Production	Yield of 40hl/ha, Long maceration, 21 days, Ageing 12 months in French oak barrels of 300l, 1/3 new barrels.
Grapes Varieties	90 % Merlot, 10% cabernet Franc.
Tasting note	Intense and brilliant red, Fresh fruit intensified by a light note of spicy and pepper, strong fruity flavour relayed by a good acidity. Full smooth wine.
Ageing potential	10 to 15 years.

**SAINT EMILION
GRAND CRU**

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