



## CHATEAU DE LA COUR

Elaboration	Rendement de 45 hl/ha, Longue macération, 21 jours, Elevage de 12 mois en cuve béton.
Cépages	90 % Merlot, 10% cabernet Franc.
Dégustation	Couleur pourpre, profonde, reflets cerise, Elégant, intense, intenses arômes de cerise, subtils arômes de fraise Tanins fondus, tanins doux, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.
Potentiel de garde	5 à 7 ans.
Production	Yeal of 45hl/ha, Long maceration, 21 days, Ageing 12 months in concrete tank.
Grapes Varieties	90 % Merlot, 10% 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	5 to 7 years.

**SAINT EMILION**

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