



# **Château de Cots**

## **Côtes de Bourg**

### **AOC**



### ***Cépage***

Merlot 65%  
Cabernet Sauvignon 20%  
Malbec 15%  
Exposition Sud-Sud-Ouest

### ***Grape varieties***

Merlot 65%  
Cabernet Sauvignon 20%  
Malbec 15%

### ***Sols et Terroirs***

Argilo-calcaire limoneux

### ***Soil***

rich in lime and clay, silty  
South South-Westerly slope

### ***Elevage***

Elevage 28 mois en fûts de chêne neufs.

### ***Maturing***

28 months- long maturing in new oak  
casks.

### ***Vinification***

Eraflage.  
Macération longue de 5 à 6 semaines  
voire plus suivant les années  
Contrôle des températures  
par thermorégulation .

### ***Vinification***

5 or 6 week-long crushed must  
fermentation or even more if needed.  
Temperature control through  
thermoregulation

### ***Caractéristiques***

Robe rouge vermeille, nez fin marqué par le  
bois et les fruits rouges (groseilles), bonne  
longueur.

### ***Characteristics***

Cherry-red, fine bouquet marked by wood  
and red fruits (red currants), long.

### ***Conditionnement***

Bouteille 0,75 l lourdes  
Cartons de 6 et 12 couchées

### ***Packaging***

0.75cl Bottle  
In cardboard boxes of 6 or 12 bottles



# Château de Cots

## Côtes de Bourg AOC

