



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 en cuves et barriques
de 2 et 3 vins 14 et 18 mois ou plus.

Maturing

Maturing in tanks and barrels of 2 or 3
wines .14 to 18 months.

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 tuilée d'une bonne intensité,
légèrement boisé, tanins bien fondus

Characteristics

Tile red colour, woody, mellow melting
tannins.

Conditionnement

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

Packaging

0.75cl Bottle
In cardboard boxes of 6 or 12 bottles