



# CHATEAU TERRE FORTE

## COUPO SANTO

Côtes du Rhône Villages - Rouge 2010

<b>Région :</b>	Rhône
<b>Appellation :</b>	Côtes du Rhône Villages
<b>Cuvée :</b>	COUPO SANTO
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Millésime :</b>	2010
<b>Cépages :</b>	Carignan (40%) / Grenache (40%) / Syrah (20%)
<b>Alcool :</b>	14 %
<b>Contenance :</b>	75 cl



### ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Fermentation thermo-régulée, Utilisation de levures indigènes.

Elevage en vieux foudre de chêne, Elevage en fût de chêne.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur rubis, profonde, reflets cerise.

**NEZ :** Complexe, ferme, légers arômes de lavande, légers arômes de pivoine, subtils arômes de violette, généreux arômes d'olive, subtils arômes de thym, légers arômes de cerise, généreux arômes de fruits cuits, subtils arômes de pruneau, légers arômes d'épices, généreux arômes de poivre noir, légers arômes de réglisse, légers arômes de cacao, subtils arômes de cuir, subtils arômes de tabac, arômes de sous-bois, arômes de cuir.

**BOUCHE :** Complexe, concentrée, ample, subtiles notes de rose, légères notes de truffe noire, notes de réglisse, tanins fermes, tanins charnus, rond, minérale, corps structuré, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 12° et 15°

**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2028



**ACCORDS METS ET VINS :** Côte d'agneau, Gibiers à poil, Bœuf bourguignon, Coq au vin, Truffe

Powered by **Plugwine**

