VITATGE VIELH 2017 ROUGE

DOMAINE COUREGE LONGUE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La cuvée "vieilles vignes" est issue d'un terroir de graves "rubéfiés"sur les pentes sud et sud-est du côteau de Buzet. Ces vignes de Cabernet sauvignon(70%) Cabernet Franc (10%) et Merlot (20%) donnent ici peu de raisins (30 hl/ha). Menées en culture biologique, avec un soin particulier de la vie du sol et de sa régénération, favorisant l'expression du terroir. Les pratiques culturales telles, la sélection des rameaux fructifères, la conservation des apex, les vendanges manuelles, la vinification avec des levures indigènes et peu de sulfites, un élévage long (36 mois) en fûts et cuve béton donne ici un Buzet alliant puissance et élégance

Accords mets et vins

Viande rouge - Canard - Fromages

Détails

Domaine : Domaine Courege Longue
Couleur : Rouge
Millesime : 2017
Degrès : 13 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Buzet

Dégustation

Garde : 15/20 ans

Caractéristiques

Terroir : Terroir de graves
Cépage : 70% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 10% Cabernet Franc
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Trie de la vendange, éraflage total macération en cuve béton ouverte, sans sulfites, levures indigènes ,pigeages et délestages modérés pendant 15 jour
Elevage : 24 mois futs de chene (400-500-600l)+ 12 mois en cuve beton

HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine en AOC BUZET, le domaine Courège-longue est dédié à la culture biologique et à la haute expression de ces terroirs. Dominant la vallée de la Garonne les parcelles de graves, de graves argilo-sableuses, de rougets donnent autant de vins différents. Créer en 2010, c'est en 2012 que le domaine prend son essor et passe en culture biologique.

