

FAMILY RESERVE 2019 ROUGE

DOMAINE COUREGE LONGUE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La cuvée originelle du domaine est issue d'un terroir graveleux sur matrice argilo sableuse d'exposition sud sur le coteau de Buzet. Ces vignes de Merlot(70%) Cabernet Franc (10%) et Cabernet sauvignon (20%) sont menées en culture biologique, avec un soin particulier de la vie du sol et sa régénération, favorisant l'expression du terroir. Une jolie robe d'un rubis profond avec des reflets pourpres et violet Le nez est élégant et fin avec des notes épicées, florales et toastées. La bouche est ronde et bien équilibrée, tendant vers une finale poivrée. Les tanins sont fins et croquants

Accords mets et vins

Viandes blanches - Fromage

Détails

Millesime : 2019

Degrès : 13 %

Viticulture : En conversion

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Domaine : Domaine Courege Longue

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Buzet

Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Sablo graveleux

Cépage : 70% Merlot 20% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc

Vendange : Manuelle ou mécanique

Viticulture : Biologique

Vinification : Trie de la vendange, éraflage total macération en cuve béton ouverte, sans sulfites, pigeages et délestages modérés pendant 15 jours

Elevage : 50% cuve béton 50% futs

Dégustation

Robe : Une jolie robe d'un rubis profond avec des reflets pourpres et violet

Nez : Le nez est élégant et fin avec des notes épicées, florales et toastées.

Bouche : La bouche est ronde et bien équilibrée, tendant vers une finale poivrée

Finale : Les tanins sont fins et croquants.

Garde : 10 /15 ans

Température de service : 15-17°

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.



Plaisirs du vin
Marmande