

# Héritage de La Couspaude Montagne Saint-Émilion

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	70 % Merlot, 30 % Cabernet-sauvignon
<b>Appellation</b>	Montagne-Saint-Emilion (AOC)
<b>Producteur</b>	Aubert Vignobles
<b>Pays</b>	France
<b>Région</b>	Bordeaux
<b>Millésime</b>	2015
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	13,5 %
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité par lot

## Terroir

Superficie : 10 hectares

Âge moyen du vignoble : 35 ans

Nature du sol : argilo-calcaire

Mode de conduite du vignoble : taille bordelaise à deux astes.

Effeuilage manuel et vendanges vertes.

## Vinification et vieillissement

Trie de l'ensemble de la récolte.

Vinification en cuve inox.

Macération pré-fermentaire à basse température.

Pigeage manuel et remontages fractionnés.

Élevage 18 mois 40 % en barriques de chêne français et 60 % en cuve inox pour conserver toute l'expression du fruit.

## Caractéristiques

Sélection parcellaire des meilleurs vignobles de la famille Aubert, cet assemblage dominé par le merlot étonne par sa complexité aromatique de cassis, de noyau de cerise, de moka et de sous-bois.

## Accords mets et vins

Un bordeaux classique dont la structure et l'intensité rehausseront des côtelettes d'agneau ou un magret de canard.

## Médailles / Revue de presse

James Suckling : 91 points

## Code produit



# Héritage de La Couspaude Montagne Saint-Émilion

Québec : 14127803