

Clos Sainte-Anne AOC Côtes de Bordeaux



Encépagement :

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Terroir : Graves sur argiles. Sous-sol calcaire. Côteaux cultivés en terrasses exposés Sud-Est.

Densité : 6000 pieds/ha

Surface : 5 ha

Technique de Vinification :

Vinification en cuves inox. Elevage 2/3 barriques, 1/3 cuves béton pendant 12 mois.

Commentaire de dégustation :

La couleur est d'un rubis profond. Le nez développe des notes intenses de fruits mûrs avec des notes épicées et de torréfaction (café, chocolat). La bouche est riche, ronde avec des tanins soyeux. Ce vin par son équilibre et sa rondeur est d'un style féminin.

Distinctions :

2015 : Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2017

2014 : Médaille d'or au Concours Mondial de Bruxelles 2017

Blend :

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

Terroir : Clay and gravelous soils. Calcaerous subsoil. South-Est exposure terrasses.

Vine Density : 6000 plants/ha

Surface : 5 ha

Vinification :

Vinification in stainless steel tanks. Ageing for 12 months : 2/3 in french oak barrels, 1/3 in concrete tanks.

Tasting Notes :

Dark and intense colour. The olfactory impression shows us a powerfull aromatic intensity with a mix of spices and ripened fruit. Full body, well balanced, nice complexity and beautiful tanins.

Awards :

2015 : Silver Medal at the General Competition of Paris 2017

2014 : Gold Medal at the World Contest of Bruxelles 2017.

Vignobles Courselle - Château Thieuley - 560 route de Grimard - 33670 La Sauve Majeure

T. 0033(O)5 56 23 00 01 - contact@thieuley.com - www.thieuley.com