

Château Coutet

Cuvée Axel Witsel



MÊME FAMILLE
DEPUIS
1601

Notre histoire

Un vignoble familial conduit depuis quatorze générations, aux portes de Saint-Émilion, à quelques rangs d'Angélus. Jamais de désherbant, ni d'insecticide : c'est cette exigence, tenue sur la durée, qui nous a réunis.

Dégustation

Un vin soyeux, construit sur le fruit et la vivacité. Des arômes de fruits rouges légèrement épicés, portés par des tanins fins et bien fondus.

Détails

Appellation	Saint-Émilion
Assemblage	Merlot 50 % · Bouchet 50 %
Sol	Argilo-calcaire & sables
Exposition	Sud / Sud-Ouest
Élevage	6 mois en barriques
Élaboration	Non pasteurisé, sans CMR
Culture	Bio certifiée depuis 2012
Certification	Qualisud · FR-BIO-16
Vendange	Manuelle, tri soigné

SERVICE

16–17 °C

ACCORDS

Viandes rouges, magret

GARDE

3 à 6 ans

Comment déguster nos vins ?

Parce qu'un bon vin mérite bien plus qu'un simple verre : suivez ces quatre étapes pour révéler tous les arômes.

1 *J'observe*

La robe, sa couleur et son intensité.

2 *Je remue*

Pour réveiller les arômes endormis.

3 *Je sens*

Le bouquet, et j'identifie les familles de parfums.

4 *Je goûte*

Les saveurs, la texture et la longueur en bouche.



Laissez un avis

sur votre expérience

Scannez le code ou rendez-vous sur
parcellaire28.com/avis



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION