

ANNE GOROSTIS  
CHATEAU DE COINTES  
11290 ROULLENS

TEL:04.68.26.81.05  
FAX:04.68.26.84.37  
Email:info@chateaudecointes.com  
Site :www.chateaudecointes.com



COINTES

*Clemence*

2021

MALEPERE

Présentation du Terroir: Le vignoble de LA MALEPERE harmonieusement réparti autour du massif, bénéficie d'un climat à caractère méditerranéen sous influence océanique.

Le CHATEAU DE COINTES dans la partie Orientale de l'appellation, terroir de Carcassonne trouve dans le soleil la terre et l'air de LA MALEPERE ses alliés pour produire ses vins témoins de cette harmonie naturelle.

Depuis 1977, les cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Grenache Noir, Syrah et Cinsault s'épanouissent sur les coteaux d'exposition sud de 15 Ha.

**COINTES  
CUVEE CLEMENCE  
AOP MALEPERE ROUGE**

Cépages : 50% MERLOT  
20% CABERNET FRANC  
20% CABERNET SAUVIGNON  
10% GRENACHE NOIR

Vinification: Traditionnelle issue de vendanges égrappées, après sélection parcellaire  
Phase d'extraction du fruit par macération pré fermentaire à froid remontage et délestage sous marc durant 25 jours .  
Mise en barriques 50 % neuves avant fermentation malolactique.  
Elevage 12 mois et assemblage avant mise en bouteille.

Note de dégustation: OEIL: très belle robe grenat soutenue  
NEZ: intense , fruits murs confits et épices blonds apportées par le bois  
BOUCHE: attaque très ample en bouche , riche et dense, des tanins doux et soyeux, la finale reste fraîche et réglissée.

Conseil de dégustation : a déguster après aération en carafe 3 ou 4 heures après débouchage  
Accompagne les viandes en sauce et le cassoulet