

Chante Coucou 2009



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 50% merlot – 20% Cabernet sauvignon – 20% malbec – 10% syrah

Terroir : merlot et cabernet sauvignon sont issus de vignes âgées d'une trentaine d'années, enracinées dans un sol argilo-graveleux sur sous-sol de molasses marneuses grises. Les Malbec et Syrah proviennent d'une parcelle un peu plus jeune également argilo graveuleuse mais sur un sous-sol de marne bleue.

Vendanges : manuelles, tris à la vigne et sur table de tri au chai

Vinification : Egrappage à 100%, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaine avec des extractions très douces. Chaque cépage est vinifié séparément.

Levures indigènes

Elevage : en pièces pendant 24 mois. Chaque cépage est élevé séparément. Mise en masse pendant 6 mois avant mise en bouteille

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, début mars 2012

Profil du vin : vin structuré (malbec, merlot) et complexe avec des arômes épicés (syrah) et frais (cabernet sauvignon). Une vinification douce et respectueuse du fruit, suivie d'un élevage long (24 mois) en fûts de plusieurs vins permettent d'obtenir un vin aux tanins fins et soyeux. Le terroir argilo-graveleux apporte de la rondeur aux tanins et *Chante Coucou* se marie bien avec des mets en sauce. *Chante Coucou* est un vin de garde, s'il est bu jeune il est parfois bon de le carafer pour l'aider à s'ouvrir et à s'exprimer. 2009 est un millésime ouvert qui explose dès sa jeunesse mais avec un très bon potentiel de vieillissement.