

Chante Coucou 2014



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 40% merlot – 20% Cabernet sauvignon– 20% malbec - 20% syrah

Terroir : merlot, syrah 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 Malbecs proviennent d'une parcelle un peu plus jeune également argilo-graveleuse mais sur un sous-sol de marne bleue.

Vinification : Egrappage pour le merlot et le cabernet sauvignon ; par contre le malbec et la syrah sont non égrappés, cuves bétons ouvertes, légers pigeages, macération de 2 à 3 semaines avec des extractions très douces. Chaque cépage est vinifié séparément.

Elevage : en pièces pendant 20 mois. Chaque cépage est élevé séparément. Mise en masse pendant 6 mois avant mise en bouteille.

Mise en bouteille : sans collage ni filtration, Avril 2017

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 (20 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. 2014 est un millésime avec une belle fraîcheur aromatique et une texture soyeuse