

**Variedades**

Merlot (90%), Cabernet Franc (10%), viñas de min. 25 años  
vendimiadas a mano

**Origen**

Francia, Burdeos, Pomerol / Saint Émilion

**Suelo**

costeros arcillo-calcáreos, noreste de la A.O.C. Lussac

**Vinificación**

selección en la viña y con mesa de selección, vinificación en  
depósitos de acero inoxidable termolregulado, maceración larga  
de 4 semanas

**Crianza**

en barrica de roble 30% nueva y de 2 vinos (algunas del Clos  
duClôcher), embotellado 18-20 meses después de la vendimia

**Características**

Tinto, Tradicional, Tranquilo, Intenso y estructurado

**Propiedades**

Alcohol: 13,60 %, Ph: 3,47, SO2: 113, Azúcar residual: 1,5 g/l

**También aparece en:**

Precio: Entre 20 - 50€



## CHATEAU DU COURLAT CUVÉE JEAN BAPTISTE

AUDY, Pomerol / Saint Émilion

2016 09102 75 CL