

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