

Château
Chateau La Fagnouse
AOP Saint-Emilion Grand Cru
70% Merlot & 30% Cabernet Franc



Millésime : 2019
Rendements : 45 Hl/Ha
Quantité : 45.000 Cols
Terroir : Argilo-Calcaire
Superficie : 10 ha

Le vignoble a été créé au IXe siècle, mais c'est en 1920 qu'il est passé aux mains de la famille Cassat-Coutant. En 2012, Agnès Coutant a repris la propriété familiale avec l'aide de son fils Paul. Depuis 2014, Hubert de Bouard nous accompagne dans l'élaboration de nos vins.

vinification

Le Château La Fagnouse est le résultat d'une sélection parcellaire rigoureuse, associant un terroir unique, et une attention particulière à la vigne. Ce vin est élevé en cuve inox et confère aux vins un incroyable fruité.

Nos vins sont certifiés HVE depuis 2019.

Dégustation

La teinte est limpide et rouge intense. Le nez est agréable et ouvert sur des notes de boisé doux, vanillé, cèdre avec une jolie perception fruité et fraîche. L'entrée en bouche est franche, soyeuse et se poursuit sur un milieu de bouche souple et rond. La Finale souligne une belle fraîcheur. c'est un vin équilibré avec une belle trame tannique. Le boisé fondu et harmonieux apporte de la gourmandise.

Accords et garde

Ce vin accompagnera parfaitement les viandes grillées. Les tanins longs et soyeux se marient parfaitement avec les plats en sauce.

Le Chateau La Fagnouse peut être consommé rapidement pour les amateurs de vin jeune, il peut également être conservé plusieurs années.



SCEA Des Vignobles Coutant
2 Lieu-dit la Fagnouse
33330 Saint Etienne de Lisse
+33(5).57.40.11.49 / +33 (6).37.55.30.33
contact@Vignoblescoutant.fr