



Château Eugénie Famille Couture

Rivière Haute 46140 Albas
tél + 33 (0) 5 65 30 73 51
fax + 33 (0) 5 65 20 19 81
couture@chateaueugenie.com
www.chateaueugenie.com



Couture
MAÎTRE VIGNERON

SCEA au capital de 121.959 euros
RCS CAHORS D 326 978 905
APE 011G / TVA : FR74 326 978 905
SIRET 326 978 905 00015
domiciliation bancaire
Banque Populaire Occitane
17807 00837 01021454684 20

Cousu Main

"Un assemblage inédit pour une cuvée originale et limitée"

Ce vin est issu d'une vigne cultivée en terrasses sur les hauteurs du village d'Albas.

Récoltée soigneusement à la main, et à faibles rendements, cette cuvée est ensuite élevée patiemment en barriques et en cuves ovoïdes.

Cousu Main est l'expression du pur savoir-faire des vignerons de la famille Couture.



<u>Nom</u> :	<i>Cousu Main</i>
<u>Appellation</u> :	<i>Côtes du Lot I.G.P</i>
<u>Qualités</u> :	<i>Ample et racé</i>
<u>Cépages</u> :	<i>Chardonnay (80%), Viognier (20%)</i>
<u>Sol</u> :	<i>Plateaux argilo-calcaires, travail en terrasses.</i>
<u>Surface</u> :	<i>1.50 Ha</i>
<u>Rendements</u> :	<i>30 Hl /Ha</i>
<u>Vinification</u> :	<i>Vendanges manuelles, fermentation basse température.</i>
<u>Elevage</u> :	<i>Elevage sur lies fines en demi-muids de 600l et en cuves ovoïdes en ciment naturel pendant 8 mois.</i>
<u>Format</u> :	<i>Bouteille Bourgogne</i>
<u>Bouchon</u> :	<i>44 x 24 mm en liège référence</i>
<u>Garde</u> :	<i>7 à 9 ans.</i>
<u>Dégustation</u> :	<i>Nez floral expressif, avec des notes de fruits blancs et de pain grillé, enrobant une fine minéralité. Bouche généreuse, ample et tendue, accompagnée d'une salinité cristalline.</i>
<u>Service</u> :	<i>Servir à une température de 8°C en apéritif, ainsi qu'avec les poissons à la crème ainsi que des coquilles saint Jacques poêlées.</i>