

La Treille du Roy Rouge

*"Un bouquet de fruits, à partager entre amis
Et selon ses envies"*

Issu de cépages traditionnels du Sud-Ouest, c'est un vin gourmand, très aromatique à boire sur la jeunesse du fruit. Véritable vin de « plaisir », vous l'apprécierez en famille et entre amis lors de collations festives, pique-niques, et grillades estivales...



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@chateaeugenie.com
www.chateaeugenie.com



Couture
MAÎTRE VIGNERON

<u>Nom</u> :	<i>La Treille du Roy Rouge</i>
<u>Appellation</u> :	<i>Côtes du Lot I.G.P</i>
<u>Qualités</u> :	<i>Souple et fruité</i>
<u>Cépages</u> :	<i>Cabernet Sauvignon, Ségalin</i>
<u>Sol</u> :	<i>Vallées argilo-siliceuses et coteaux argilo-calcaires</i>
<u>Surface</u> :	<i>4 Ha</i>
<u>Rendements</u> :	<i>75 Hl /Ha</i>
<u>Vinification</u> :	<i>Traditionnelle, cuvaison de 5 jours. Cuves inox, contrôle de la température et remontages programmés.</i>
<u>Elevage</u> :	<i>En cuve inox pendant 4 à 6 mois.</i>
<u>Formats</u> :	<i>Bouteille Bordelaise Evolution 75 cl. conditionnée par 6. Bag in box de 5 et 10 litres.</i>
<u>Bouchon</u> :	<i>44 x 24 mm, en liège aggloméré garanti sans goût de bouchon.</i>
<u>Garde</u> :	<i>A boire dans les 3 ans.</i>
<u>Dégustation</u> :	<i>Belle robe vermeille, agréable bouquet de fruits rouges, touches de poivre et d'épices. Son goût est franc, gourmand, et ses tannins déjà fins.</i>
<u>Service</u> :	<i>13 /15°C</i>