



Appellation : AOC Margaux

Dénomination : Château Le Coteau

Le domaine :

Le château le Coteau est une des dernières propriétés familiales de l'appellation Margaux. Éric Léglise cultive aujourd'hui les vignes plantées par sa famille dans le plus grand respect du terroir et de l'environnement. Ici, on s'attache à laisser s'exprimer le plus pur caractère du terroir. Ce terroir ne serait rien sans l'influence climatique du fleuve tout proche qui adoucit les températures. Des vendanges manuelles et un élevage maîtrisé en barriques apporte complexité et profondeur. A majorité de Cabernet Sauvignon, les vins sont fins et élégants. C'est un terroir d'exception, celui des plus grands crus du Médoc.

Le terroir : Sols graves du gunz.

Les Cépages : 75% Cabernet Sauvignon, 22% Merlot, 3% Petit Verdot.

Elevage : un élevage de 12 à 15 mois en barriques de chênes français.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Beaucoup de fruits témoins de toute la grâce de l'appellation ainsi qu'une bouche puissante marqué par des arômes de fruits noirs et cassis. C'est un vin bien équilibré avec des notes mentholées, et des tannins puissants qui marquent la dégustation de cette cuvée « Château Le Coteau ».

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

