



Appellation : AOP Bordeaux Supérieur

Dénomination : L'Ecuyer de Couronneau.

Le domaine : Château Couronneau à Ligeux.

Le Château Couronneau est privilégié par un emplacement idéal pour la culture de la vigne. Situé sur le point culminant de la Gironde à 185 mètres d'altitude, ses sols argilo-calcaires regorgeant de fer actif favorisent l'absorption des nutriments par la plante et accompagnent l'expression de l'authenticité du terroir. Sur les 80 hectares d'un seul tenant qui entourent ce magnifique édifice, près de trente-cinq sont plantés en vignes sur un sol argilo-calcaire. Magnifié par ces propriétaires la famille PIAT, depuis la fin des années 90, le vignoble s'est lancé dans l'agriculture biologique, faisant du Château Couronneau le **1er vignoble bio certifié Ecocert du bordelais**.

Le terroir : Argilo-Calcaire

Les Cépages : 100% Merlot.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl uniquement

Notre appréciation :

Couleur rubis, nez de fruits rouges avec beaucoup de fraîcheur en bouche, d'équilibre, d'harmonie et de rondeur. La famille Piat cherchait au travers cette cuvée à élaborer un vin facile à boire : droit, aromatique, gouleyant et rond.

L'Ecuyer est un vin à boire jeune qui ravira un public large, les initiés comme les vrais amateurs de vin ; convivialité.

Certification : Agriculture Biologique et certifié Demeter biodynamique

