

VITATGE VIELH 2017 ROUGE

DOMAINE COURGE LONGUE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

La cuvée "vieilles vignes" est issue d'un terroir de graves "rubéfiés" sur les pentes sud et sud-est du côteau de Buzet. Ces vignes de Cabernet sauvignon (70%) Cabernet Franc (10%) et Merlot (20%) donnent ici peu de raisins (30 hl/ha). Menées en culture biologique, avec un soin particulier de la vie du sol et de sa régénération, favorisant l'expression du terroir. Les pratiques culturelles telles, la sélection des rameaux fructifères, la conservation des apex, les vendanges manuelles, la vinification avec des levures indigènes et peu de sulfites, un élevage long (36 mois) en fûts et cuve béton donne ici un Buzet alliant puissance et élégance

Accords mets et vins

Viande rouge - Canard - Fromages

Détails

Domaine : Domaine Courge Longue

Couleur : Rouge

Millesime : 2017

Degrés : 13 %

Viticulture : Biologique

Bio : Oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Buzet

Caractéristiques

Terroir : Terroir de graves

Cépage : 70% Cabernet Sauvignon 20% Merlot 10% Cabernet Franc

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

Vinification : Trie de la vendange, éraflage total macération en cuve béton ouverte, sans sulfites, levures indigènes, pigeages et délestages modérés pendant 15 jour

Elevage : 24 mois fûts de chêne (400-500-600) + 12 mois en cuve béton

Dégustation

Garde : 15/20 ans

HISTOIRE DU DOMAINE

Petit domaine en AOC BUZET, le domaine Courège-longue est dédié à la culture biologique et à la haute expression de ces terroirs. Dominant la vallée de la Garonne les parcelles de graves, de graves argilo-sableuses, de rougets donnent autant de vins différents. Créer en 2010, c'est en 2012 que le domaine prend son essor et passe en culture biologique.

