CHÂTEAU DES COULINATS



Accords mets et vins

Fromages à pâte persillée / Saint jacques roties déglacées au Sainte Croix du Mont et fondue de poireaux / Poulet aux épices douces / Sablés au piment d'espelette / Feuilleté à l'emmental/ Salade d'orange / Crevettes sauce curry / Samossa au chèvre et miel/ Fruits secs (noix, noisette, amandes) / Gingembre confit / Poelée de légumes (carotte, oignon, pomme de terre) mijotée au sainte croix du mont/ Magret de canard déglacé au Sainte croix du mont et pêches caramélisées

Détails

Couleur : Blanc
Effervescent : Non
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Sémillon
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Sainte Croix du Mont
Domaine : Château des Coulinats
Millesime : 2015

Caractéristiques

Terroir : Argilo calciare
Cépage : 90% Sémillon, 10% Sauvignon
Vendange : Manuelles
Viticulture : Densité de plantation de 6500 pieds/ha Travail du sol un rang sur deux à l'automne et au printemps puis enherbement maitrisé par tontes si nécessaires pendant l'été. Les vendanges sont faites en cagettes d'une trentaine de kilos pour éviter la trituration des raisins.
Elevage : Les cagettes sont vidées directement dans le pressoir pneumatique de 20hl permettant un pressurage doux, long et qualitatif ou les rafles permettent un drainage des jus riches en sucres. Les jus coulent directement dans un cuvon où ils séjournent une nuit avant un débourbage léger le lendemain. La fermention alcoolique se fait en cuves grâce à des levures indigènes et dure entre une quinzaine de jours et parfois plus d'un mois. L'arrêt de la fermentation alcoolique se fait naturellement sur les lots les plus riches et par mutage au SO2 au moment où l'équilibre alcool/ sucres/ acidité est trouvé.

Dégustation

Robe : Jaune or
Nez : Agrumes, abricot, safran, fruits exotiques
Bouche : Attaque fraîche et suave suivie d'une acidité maîtrisée qui dynamise les sucres résiduels.
Finale : Attaque fraiche et suave suivie d'une acidité maîtrisée qui dynamise les sucres résiduels.
Garde : 5 à 20 ans
Température de service : 8° à 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

La famille BRUN est à la tête de cette petite propriété depuis 6 générations. Le Château des Coulinats tire son nom des parcelles historiques situées sur Sainte Croix du Mont au lieu-dit les Coulinats. A ce jour, c'est Thomas MEILHAN, ingénieur agronome et œnologue qui représente cette septième génération. Les parcelles se situent sur les coteaux argilo-calcaires de Sainte Croix du Mont surplombant la Garonne et ses petits affluents essentiels pour une climatologie favorable à la pourriture noble.

Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch