

# CHATEAU HOURTOU CUVÉE ONDULATION

## CÔTES DE BOURG

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP CÔTES DE BOURG

**Cépage :** MERLOT, MALBEC

**Alcool :** 13%.Vol

**Certification :** TERRA VITIS



### VINIFICATION

---

**Méthode :** • Vinifications traditionnelles dans le cuvier intimiste du Château Hourtou avec ses petites cuves pour un travail tout en précision.

- Cuvaïsons moyennes (entre 20 et 22 jours) pour préserver la pureté du fruit.
- Mise en place de Bioprotection : pas d'ajout de soufre pour ne pas voiler le fruit et le préserver très pur jusqu'à la mise en bouteille. Sulfitage très tardif, et niveau de SO2 très bas lors de la mise en bouteille.
- Elevage pendant 8 mois : 50% en cuves en inox thermorégulées et 50% dans 4 jarres en grès et 4 amphores en terre cuite pour préserver la pureté du fruit.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl



### TERROIR

---

**Région Viticole :** BORDEAUX

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe limpide à la frange rubis de bonne intensité.

**Nez :** Premier nez friand et rassurant, expressif à souhait, tactile en enveloppant presque insolent aux notes de gelée de groseille, de mures et de myrtille. L'agitation apporte une dimension complémentaire florale, capiteuse, pétale de rose, pivoine.

**Bouche :** Bouche singulière et fraîche aux arômes de cerise noire d'Ixassou et de framboise sauvage

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 14 -17°C

**Accords mets et vins :** En apéritif sur une planche de charcuterie. Avec un steak de thon à la plancha et une compoté de poivrons, un poulet



# CHATEAU HOURTOU CUVÉE ONDULATION

## CÔTES DE BOURG

**Unité de vente :** carton de  
6

basquaise, une  
aubergine au four  
accompagnée d'un  
chutney de tomate et de  
fraise

**Garde :** 5 ans

