

# GOULÉE BY COS D'ESTOURNEL

## MEDOC

### INFORMATION

---

**Appellation :** AOP MEDOC

**Cépage :** MERLOT /  
CABERNET SAUVIGNON /  
CABERNET FRANC

**Alcool :** 14%Vol.

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Vinification  
traditionnelle

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de  
6



### TERROIR

---

**Région Viticole :**  
BORDEAUX

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Rouge profond

**Nez :** Dense porté sur les  
fruits rouges mûrs avec des  
notes épicées.

**Bouche :** Bouche ample et  
généreuse avec de belles  
notes de fruits rouges  
combinés à un côté poivré et  
minéral.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16°C

**Accords mets et vins :**  
Viandes rouges & grillades

**Garde :**

