Domaines et Saveurs
Collection
Jeanne Marie de Champs

Château Couronneau

Bordeaux Blanc

Blanc - Bordeaux

Méthode d'agricultures :

Biodynamie

Présentation

50% Sauvignon Gris / 50% Sauvignon blanc

Château Couronneau

Histoire

La famille de Cartier descendant de l'illustre jacques Cartier découvreur du canada, vécut à Couronneau pendant plus de 3 siècles et y fut enterrée. Avec eux commença le renouveau de ce vieux château austère devenu le centre d'un vaste domaine viticole depuis le XVIème siècle. Christophe après une expérience de négociant décide non seulement de devenir viticulteur mais d'être BIO.

Vignes & Vins

Surface du Domaine
38,33 Hectares

Travail de la vigne
Agriculture biologique certifié Ecocert depuis 2000

Les plus du domaine
Tout est conçu pour la qualité. Le travail des vignes, les nouvelles plantations, les enherbements, la sélection, le rognage haut, les effeuillages pour optimiser la maturité, les « faibles » rendements pour avoir une concentration naturelle optimum, et une vinification haute couture.

En quelques mots
Bio certifié depuis 2000, il fait aussi un vrai travail sur les vignes et sur la recherche BIO. Christophe et Bénédicte reçoivent de nombreuses médailles dans les concours mondiaux.
La puissance de leurs vins fait partie de l'équilibre naturel.

Les vins
Naturel mais riche et puissants. Des Bordeaux qui ont des concentrations naturelles dignes de Grand cru.

Vinification
Les raisins sont triés sur une table vibrante, les jus séparés des baies avant que celles-ci ne soient mises en cuves et refroidies pendant 1 semaine afin

de permettre une préfermentation à froid (extraction douce des tannins, des anthociannes et de la couleur). Par la suite les fermentations alcooliques se font dans des cuves inox thermo-régulées, à des températures n'excédant pas les 25°. Les fermentations malolactiques se font en barriques neuves où les vins y sont élevés ensuite pendant 12 mois avec des bâtonnages réguliers et en l'absence de tout soutirage.