

# Coefficient de marée



Le Chai Côtier

## Fiche cuvée

|                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| <b>Type</b>                       | Vin rouge  |
| <b>Appellation</b>                | Vin de France  |
| <b>Millésime</b>                  | 2024   |
| <b>Cépage</b>                     | Tannat 50%, Cabernet Franc 20%, Cabernet sauvignon 20%, Gamay 10%  |
| <b>Origine des raisins</b>        | Blaye (Château Fredignac), Gers (Famille Ribert et domaine maouries) : agriculture biologique  |
| <b>Vinification &amp; Elevage</b> | Ni filtré ni collé, 12 mois en cuve inox et barrique de 500L   |
| <b>Sulfites</b>                   | 1 g/hl avant la mise   |
| <b>Quantité</b>                   | 2047 bouteilles  |
| <b>Profil aromatique</b>          | Fruits noirs, baies et épices. Les tanins sont fondus et la bouche est soyeuse. Peut être carafé, idéal avec un plat cuisiné ou dessert au chocolat. |

## Bouteille et bouchon

## Coefficient de marée

Bourgogne tradition et  
bouchon DIAM 5



- **Email:** [lechaicotier@gmail.com](mailto:lechaicotier@gmail.com)
- **Téléphone:** 0645849902

