

CHÂTEAU LA COUSPAUDE

SAINT-EMILION GRAND CRU CLASSÉE



AUBERT VIGNOBLES

Superficie : 7 hectares

Encépagement : 75 % merlot,
20 % cabernet franc,
5% cabernet sauvignon

Age moyen du vignoble : 35 ans

Nature du sol : plateau calcaire de Saint-Emilion,
argilo-calcaire

Mode de conduite du vignoble : taille bordelaise à
deux astes. Effeuvillage manuel. Vendanges vertes.

Vinification : vendanges manuelles en cagettes avec
sélection parcellaire. Tri manuel minutieux suivi d'une
vinification directement en barriques de chêne français
(60-80%) et en cuves bois tronconiques (20 - 40%).
Macération pré-fermentaire à basse température.
Pigeage manuel.
Elevage 18 à 20 mois en barriques neuves de chêne
français.



CHATEAU LA COUSPAUDE
AUBERT, PROPRIÉTAIRE À SAINT-EMILION
- GRAND CRU CLASSÉ -

