

## CHÂTEAU GRAND LAUNAY CÔTES DE BOURG 2016

Code SAQ : 851386  
Prix SAQ : 23.25\$  
Producteur : M. Cosyns & Fils  
Alcool : 14%  
Vin issu d'agriculture agrobiologique – ECOCERT depuis 2009.

### DESCRIPTIF

**Catégorie :** Spécialité  
**Pays :** France **Région :** Bordeaux **Appellation :** Côtes de Bourg  
**Cépages :** 70% Merlot, 30% Malbec **Taux de sucre :** moins de 0.2 g/L  
**Sol :** Argilo-calcaire et argilo-limoneux  
**Élevage :** 10-18 mois selon millésimes et cuvées en cuves et fûts de chêne  
**Année de fondation de la maison :** 1841

### ASPECTS TECHNIQUES

Contrôle de maturité, vinification traditionnelle en cuves de ciment émaillé et d'inox, éraflage total, tri manuel sur table, remontage quotidien, contrôle des températures, macération pendant 20 jours. Élevage de 18 mois en cuves inox et fûts de chêne français.

### DÉGUSTATION

Ce vin couleur rubis brillant offre un nez franc de fruits rouges où dominant le cassis et la mûre. Un élevage dans la tradition des grands crus bordelais apporte des arômes de fine torrification ainsi que des notes boisées et épicées. Savourez ce vin fidèle à son terroir offrant équilibre et longueur en bouche. Laissez-vous séduire par une bouche ample et structurée qui perdure dans une finale fruitée et empyreumatique.

### ACCORDS VINS ET METS

Brochettes de bœuf à la sauce au yogourt et aux herbes. - Burger de portobello. - Salade de confit de canard aux champignons et vinaigrette à la prune.

### POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 16 et 18 C. - À boire ou à garder 7 ans suivant le millésime.

### RÉCOMPENSES

Médaille de Bronze Concours Feminalise 2013  
Médaille d'Argent Concours Bordeaux 2014  
Guide Hachette des Vins 2015  
Médaille de bronze Concours Feminalise 2015

