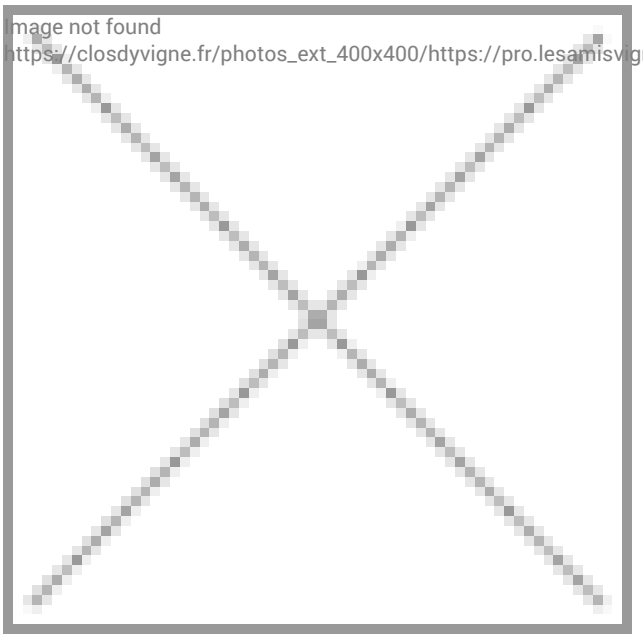
PETIT COURSELLE LES COPAINS 2024 ROUGE

VIGNOBLES COURSELLE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

"Les copains" est une cuvée qui , comme son nom l'indique , évoque la convivialité et les grandes tablées partagées. . Le vin est fruité et rond avec une finale épicée et la structure tannique est volontairement légère et enrobée.. Ce vin n'est pas démonstratif par sa puissance ou sa concentration mais il joue sur un registre frais, aérien, mélant fruits rouges et notes poivrées avec brio. Du plaisir avant tout !

Accords mets et vins

Apéritif, lasagne, charcuterie, grillades

Détails

Domaine : Château Thieuley
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Rubis
Nez : Fruits rouges, épices, poivre avec une belle intensité
Bouche : Bouche ronde, fraiche, fruitée avec des tanins légers et enrobés.
Finale : Finale fruitée légèrement poivrée.
Garde : 3 ans
Température de service : 10-14°C

Caractéristiques

Terroir : Argiles
Cépage : 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Syrah
Vendange : Mécanique
Viticulture : Raisonnée et bee friendly
Vinification : Fermentation à basse température, macération de 10/ 12 jours
Elevage : 6 mois en cuve béton

HISTOIRE DU DOMAINE

A elles deux, Marie et Sylvie Courselle forment le cœur battant de Château Thieuley. Héritant de leur père de la passion pour la vigne et le vin et très connectées à leur territoire et à leur propriété, elles forment un duo complémentaire : Marie, enracinée dans les terres et Sylvie, l'aventurière incarnent la joie de vivre dans cet Entre-deux-mers à (re)découvrir. Toutes les deux Ingénieurs en Agriculture et Œnologue de formation et passionnées de Nature et de vins, ces deux vigneronnes produisent une gamme allant des vins les plus frais aux grands classiques. Des vins prêts à boire, des bordeaux modernes et accessibles, des vins qui invitent au partage et de la convivialité.

