



## MARGOT

**Cépage** : 60 % Cabernet Franc, 40% Cabernet Sauvignon  
**Superficie** : 38 hectares

**AOC** : Bordeaux rouge  
**Production annuelle** : 20 000 bouteilles (75cl)  
**Localité** : Villegouge  
**Géologie** : Argilo-Calcaire  
**Taille** : Guyot double  
**Vendanges** : Mécanique

**Vinification et Elevage** : Fermentation avec levures indigènes, vinification sans sulfite ajouté, élevage en cuve inox, filtration très légère.

**Particularités** : Un vin étonnant créé en 2018 pour célébrer la naissance de Margot, 6ème génération de la famille Coudert. Douce et espiègle, nous avons voulu lui créer une cuvée à son image : un vin de la rive droite composé uniquement de Cabernet franc et sauvignon soutenu par une vinification sans sulfite qui apporte une très belle aromaticité et des tanins soyeux.

### Dégustation :

-  : Rouge intense
-  : Fruité typique du cabernet avec des notes de mûres légèrement épicées
-  : Puissant, arômes fermentaires

**Accords Mets/Vins** : Plateau de fromages, magrets de canard

**Récompenses** : James Suckling : 91/100 (millésime 2019)

**Packaging** : Bouteille conique, 6 étiquettes différentes dans le même coffret à plat

