

## Vins et Santé 2013



Depuis 7 générations, la famille Coulon cultive son vignoble dans le respect des traditions, laissant le terroir s'exprimer parfaitement. Les vendanges manuelles et les longues cuvaisons donnent des vins profonds et de caractères, au style certain. Les vins maintes fois primés peuvent être bus jeunes. En Bio depuis 2010, et en biodynamie depuis 2011.

Imposante robe grenat sombre, brillante à reflets presque noirs. Le bouquet, copieusement parfumé, s'ouvre sur des fragrances de petits fruits rouges (fraise, cerise confites), fleurs séchées (violette et lilas), de poivre gris, de bois patiné et de notes giboyeuses. Magnifique ampleur en bouche accentuée par des tanins généreux et dociles qui étayent des saveurs épicées aux nuances capiteuses de guignolet, de cassis, de Zan et de silex gratté. Une cuvée qui se bonifiera encore avec un peu de garde. Elle ne démeritera pas sur un filet de bœuf en croûte aux girolles.

IPT : 66.4 – 4648 mg/l de poly phénols totaux.  
93 kcal par verre de 10 cl

**Prix 28€ - 13 cépages de l'appellation**  
**Elevé 15 mois en fûts, cuves tronconiques et**  
**foudres de chêne - A déguster dès maintenant.**  
**Grande Garde.**

