

Château Lecourt Caillet



Cuvée Prestige



ENCEPAGEMENT:

70% Merlot
et 30% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION ANNUELLE:

60 000 Bouteilles

RENDEMENT:

50HL/Hectare

VINIFICATION:

Fermentation traditionnelle dans les cuves de notre chai .

ELEVAGE:

Elevage pendant 10 mois en barriques de chêne dont 1/3
neuves tous les ans.

DEGUSTATION:

Vin riche en couleur, charnu qui sert élanst les fruits mûrs, de
bouche souple et puissante à la fois, d'un beau potentiel de
garde.

Château Lecourt Caillet



70 chemin du Moulin de Taillade
33420 GENISSAC

Tel : 05 57 24 46 04 / Fax : 05 57 24 40 18 / Port : 06 07 09 14 29

e-mail : denis.lecourt@wanadoo.fr

www.chateaulcourtcaillet.fr