

Coulée de Bayon 2019

Raisins vendangés en cagettes. Les grappes sont méticuleusement triées au chai et totalement éraflées à la main sur un caillebotis en bois. Après un dernier tri, les raisins "non foulés" sont mis dans la cuve. Les opérations préfermentaires (avec refroidissement), fermentation et macération durent 1 mois. L'élevage lent en barriques (45% neuves, 55% 1 vin) a duré 17 mois. Vin non filtré et collé légèrement.

Accompagnements : À servir sur une viande rouge. Laisser décanter 1 heure minimum.

"Robe pourpre et dense, nez riche et très épanoui exprimant un magnifique fruit mûr, bouche ronde, flatteuse, charnue avec des tanins savoureux, du fruit et de la fraîcheur. Beaucoup de charme pour ce vin. Idéalement vinifié."

Région : **Bordeaux**

Appellation : **Côtes de Bourg**

Couleur : **Rouge**

Cépage(s) : **62% Merlot, 23% Malbec, 7% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc**

Cantilisation : **75 cl**

Conditionnement : **CC/6**



Domaine La Coulée de Bayon

Situé à Bayon sur l'appellation des Côtes de Bourg, Jean Marc Delhaye travaille un micro domaine de 62 ares. Les vignes de 40 ans sont cultivées sur des sols argilo-sablo-calcaires. La production est confidentielle, 2 500 bouteilles par millésime.

Jean Marc Delhaye est avant tout un passionné de vin qui, durant des années, déguste et critique un nombre impressionnant de flacons. Mais comme il le dit lui même "la critique est facile, l'art plus difficile...". En 1994, il décide donc de produire lui-même son vin par un système de fermage. C'est à partir de 2004 qu'il deviendra propriétaire de ses propres vignes.

On peut dire aujourd'hui que son vin fait partie des meilleurs de l'appellation Côtes de Bourg. Finesse et structure le qualifient.

