



COTTA  
au caractère

domaine le  
trébuchet

récolté  
Cobern



domaine le  
trébuchet

RÉCOLTE 2021



# Cuvée Terracotta

Ambitieux et caractériel

Enfin un cabernet sauvignon sans bois et assumé ! Une robe teinte rubis et un nez envoûtant, fumé, amidonné aux accents subtilement réglissés et anisés. Réveil annoncé en bouche dans un duel entre menthe poivrée et menthe glaciale.

---

**Appellation** : Bordeaux

**Vinification** : Cuve Béton. Macération pré-fermentaire à froid pendant 5 jours, fermentation alcoolique pendant 15 jours avec alternance de pigeage et délestage.

**Elevage** : 1 an en amphore Terre cuite

**Assemblage** : 100% Cabernet sauvignon

**Sols** : Limono argilo - sablonneux

**Surface propriété** : 8.5 ha

**Parcellaire** : 2 ha Cabernet Sauvignon

**Rendement** : 20 hl / ha

**Production** : 6150 bouteilles

Certifié FR-bio-16

Produit en conversion vers l'agriculture biologique

Domaine le Trébuchet | Jean-Guillaume de Giacinto

1591 route de la ponzie, 33190 Les Esseintes

Tél. 05 56 71 26 26 - Mob. 06 20 44 61 73

contact@domaineletrebuchet.com - www.domaineletrebuchet.com