

# LE TEMPS DES FLEURS, CHATEAU COUTINEL, 2020

-15%  
sur myvitibox.com

## L'AVIS DE PHILIPPE

J'ai eu un petit coup de cœur pour ce vin qui ravira la majorité d'entre vous ! Il est plein de fraîcheur et terriblement gourmand. On a des fruits rouges croquants en bouche sublimés par de jolies notes élégantes de poivre blanc. Légèrement frais, ce vin a un goût de "reviens-y" !



APPELLATION : AOP Fronton

ELEVAGE/VINIF : Cuve

LABEL : HVE, Conversion Bio

70% NEGRETTE  
15% GAMAY  
15% SYRAH

### TERROIR

Les vignes du Château Coutinel sont situées sur des sols de boubène. Cette terre composée de sable de limon et d'argile est souvent considérée trop riche pour la viticulture. Bien maîtrisée elle donne pourtant des vins pleins de surprises et de finesse.

### CÉPAGE

Sans négrette, pas de Fronton ! Cépage dominant de l'appellation, la pauvre négrette n'a pourtant pas bonne réputation. Pouvant parfois être un peu rugueuse, elle sait pourtant (quand elle est bien travaillée) être élégante sur les épices et les fruits rouges.

### DOMAINE

Depuis 1920, quatre générations de la famille Arbeau se sont succédées à la tête du Château Coutinel. Aujourd'hui, c'est Anne et Géraud Arbeau qui gèrent le domaine. Certifié HVE et en conversion bio, le Château est depuis plusieurs années dans une démarche très volontaire pour l'environnement.

### MILLÉSIME

Un millésime chaud dans la région toulousaine qui aurait pu rendre les vins alcooleux, mais il n'en fût rien ! Soucieuse d'élaborer des vins frais, Anne Arbeau a récolté ses raisins tôt pour qu'ils gardent un maximum de fraîcheur.



A SERVIR  
ENTRE 15° ET 17°C



A CONSOMMER MAINTENANT  
& JUSQU'EN 2024



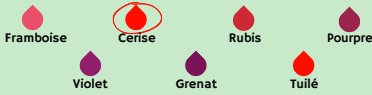
OUVRIR JUSTE  
AVANT DE SERVIR



### LIMPIDITÉ

- Limpide     Trouble     Voilée

### COULEUR



### INTENSITÉ COLORANTE

- Claire     Soutenue     Profonde

### BRILLANCE

- Terne     Lumineuse     Éclatante

### CAPILLARITÉ

- Fluide     Coulante     Épaisse



### IMPRESSION

- Douteuse     Plaisante

### INTENSITÉ AROMATIQUE

- Fermée     Discrète  
 Ouverte     Puissante

### FAMILLE AROMATIQUE

Fruits rouges

### ARÔMES



ATTAQUE	<input type="radio"/> Faible	<input checked="" type="radio"/> Nette	<input type="radio"/> Intense		
SUCRE	<input checked="" type="radio"/> Sec	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Suave	<input type="radio"/> Moelleux	<input type="radio"/> Liqueureux
ACIDITÉ	<input type="radio"/> Molle	<input type="radio"/> Tendre	<input type="radio"/> Fraîche	<input checked="" type="radio"/> Vive	<input type="radio"/> Nerveuse
ALCOOL	<input type="radio"/> Maigre	<input type="radio"/> Léger	<input checked="" type="radio"/> Riche	<input type="radio"/> Corsé	<input type="radio"/> Alcooleux
TANINS (quantité)	<input checked="" type="radio"/> Légers	<input type="radio"/> Présents	<input type="radio"/> Abondants		
TANINS (qualité)	<input checked="" type="radio"/> Fins	<input type="radio"/> Fondus	<input type="radio"/> Fermes	<input type="radio"/> Rugeux	<input type="radio"/> Persistants
TEXTURE	<input type="radio"/> Coulante	<input type="radio"/> Fluide	<input checked="" type="radio"/> Douce	<input type="radio"/> Soyeuse	<input type="radio"/> Onctueuse
LONGUEUR AROMATIQUE	<input type="radio"/> Absente	<input type="radio"/> Courte	<input checked="" type="radio"/> Développée	<input type="radio"/> Longue	<input type="radio"/> Persistante
DOMINANTE FINALE	<input type="radio"/> Sucre	<input checked="" type="radio"/> Acidité	<input type="radio"/> Tanins	<input type="radio"/> Gras/Alcool	

## UN VIN... UN PLAT



*Débuter sur de bonnes bases...*

#### Tartine de Houmous

La fraîcheur de ce vin rappelle celle de la spécialité libanaise.

*Amateurs de fromages ?*

#### LE ROGALLAIS

Les notes fruitées du vin s'accorderont parfaitement avec ce fromage au lait de vache.

*Plutôt viande ou poisson ?*

#### PATÉ EN CROUTE

L'acidité finale du vin donne une autre dimension à ce plat rustique.

*Pour les plus gourmands...*

#### CHEESECAKE FRAISE

Un dessert crémeux qui sera compensé par la vivacité de ce vin.