



Château de La Cour d'Argent

Appellation : Bordeaux Supérieur

Cépages : 95% merlot, 5% cabernet franc et cabernet-sauvignon

Terroir : 19 ha, 10 ha sur sols argilo-calcaire (Génissac) et 9 ha sur sols sablo-graveleux (St Sulpice de Faleyrens et Ste Terre).

Vignes : Âge moyen 35 ans, densité 5 500 pieds/ha, vignes enherbées et drainées.

Viticulture : Effeillage et vendange en vert, amendements organiques exclusivement. Table de tri.

Rendement moyen : 45 hl/ha

Vinification : Fermentation en cuves inox thermorégulées de 200 hl, délestages et pigeages, cuvaison longue (30 jours). Elevage en barriques d'un vin pendant 14 mois.

Commentaires de dégustation :

- [La Revue du Vin de France](#) : **16 / 20** (mill. 2014)
- [Guide Hachette](#) : **1 étoile** (2016) - **2 étoiles** (2012 & 2015)
19 fois cité avec des étoiles depuis 1993
3 Coups de Coeur.
- [Robert Parker](#) : « pourrait passer pour un Cru Classé... »
89 (2012) - **87-88** (2010) - **87** (2009)
- [Yves Beck](#) : **91** (2016)
- [James Suckling](#) : **91** (2016)
- [Wine Enthusiast](#) : **89** (2014)
- [James Suckling](#) : **90** (2014) - **90** (2015) - **91** (2016)
- [Wine Spectator](#) : **87** (2012, 2011 & 2010) - **87-90** (2009)
- [Concours](#) : [Talent du Bordeaux Supérieur](#) (mill. 2011)
Coup de Coeur à Wuhan (Chine) (mill. 2011 & 2012)
Médaille d'Argent (2012) et de Bronze (2011) à Bordeaux
Médaille d'Or (2011 & 2012) à Los Angeles

