



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 :

- [Guide Hachette](#) : **2 étoiles** (2019, 2015 & 2012)
20 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](#) : **93** (2019) - **93** (2019) - **92** (2018)
- [Vinous Media](#): **90** (2022)
- [Jeb Dunnuck](#): **90** (2022) - **90** (2018)
- [James Suckling](#): **91** (2016) - **90** - (2015) **90** (2014)
- [La Revue du Vin de France](#) : **16 / 20** (mill. 2014)
- [Wine Spectator](#) : **87** (2012, 2011 & 2010) - **87-90** (2009)
- [Concours](#) : [Talent du Bordeaux Supérieur](#) (mill. 2011)
Médaille d'Or (2020) à Bordeaux
Médaille d'Argent (2022) à Bruxelles

