

## COUTELIN MERVILLE

Propriétaires : Bernard et François Estager

Commune : Saint-Estèphe

AOC : Saint-Estèphe

Production mise en bouteilles au château :

180000 bouteilles de Château Coutelin Merville  
et de Château Merville (second vin)

Superficie : 25 Ha dont 90 % d'un seul tenant

Nature du sol et du sous-sol : argilo-calcaire

Age moyen du vignoble : 30 ans

Encépagement :

Merlot (50%),

Cabernet-Sauvignon (25%)

Cabernet-Franc (22%)

Petit-Verdot (3%)

Porte-greffe : Riparia, 101-14, 3309

Densité de plantation : 8300 pieds /ha

Rendement : 55hl/ha.

Vendange et tri de la récolte : manuels

Levurage : essentiellement naturel

Cuverie : ciment revêtu intérieurement de résine epoxy.

Thermo-régulation

Température de fermentation : 30°

Temps de cuvaison : 21 jours

Filtration : uniquement lors de la mise en bouteilles

Élevage : 12 mois en fûts de chêne français

renouvelés par quart chaque année

Oenologue-conseil : Jacques Boissenot

CHÂTEAU  
COUTELIN MERVILLE  
SAINT-ESTÈPHE  
Cru Bourgeois  
33180 Saint Estèphe  
Tél.: 05 56 59 32 10  
Fax.: 05 56 59 32 10