

Création www.miniseb.com



CHÂTEAU DE COINTES

MALEPÈRE DE CARACTÈRE

Gens de caractère... pour un vin de caractère

Château de Cointes - 11290 Roullens
GPS : E 2 27 10 - N 43 16 53
Tél. +33 (0)4 68 26 81 05 - Fax. +33(0)4 68 26 84 37
Port. 06 64 95 32 45
chateaudecointes@wanadoo.fr
www.chateaudecointes.com

Paul et Clémence, grands parents de François font l'acquisition du Domaine de Cointes en 1924 .

Au fil des années la propriété s'agrandit et se restructure, sous l'impulsion méditerranéenne d'André puis sous l'impulsion atlantique de Jean et Noëlle

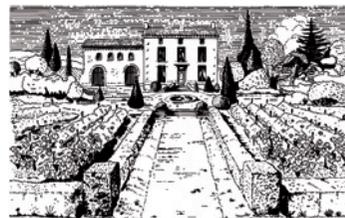
En 1990 Anne et François GOROSTIS décident ensemble d'engager COINTES sur le chemin de la qualité, de la production de grands vins dans le respect de l'environnement.

Entouré de ses 30 hectares de vignes le château de COINTES produit des vins nés d'un paysage patiemment observé, d'un sol analysé, de cépages choisis, d'intuitions, de conseils scientifiques prodigués par des ingénieurs agronomes et par des oenologues.

À 10mn de Carcassonne par A61 sortie 23 Carcassonne Ouest direction route de limoux D118 puis D221 droite direction Roullens suivre Château de Cointes

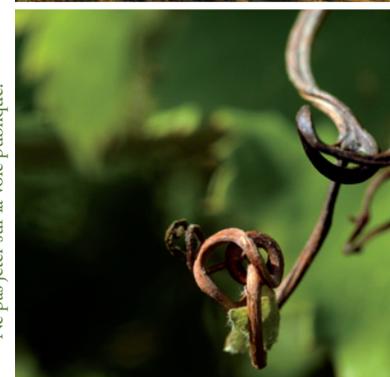
Horaires d'ouverture :

De mai à septembre :
mardi, mercredi, jeudi, vendredi
de 10h30 à 12h30 / 17h30 à 19h
samedi de 10h30 à 15h30
D'octobre à avril : sur rendez-vous



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Ne pas jeter sur la voie publique.



LES AOP MALEPÈRE

Un lien fort à la terre, à la vigne et au vin, conjugué à la construction intelligente du cru Malepère m'ont conduit très naturellement à mettre ma sensibilité au service de ma passion.

Femme engagée, je vous invite à partager des moments de fête, de joie, de rencontre et à vous plonger dans notre esprit de solidarité familiale.

Laissez-vous emporter, les vins de Cointes rythmeront les plaisirs de la table tout au long de l'année.

Anne Gorostis



Cuvée Clémence

Sur une sélection de parcelles (30hl/ha)
50% Merlot
20% Cabernet sauvignon
20% Cabernet franc
10% Grenache noir
Elevage de 12 mois en barriques
Accompagnera les viandes en sauce et le gibier



Cuvée Marie Anne

Sur une sélection de parcelles (30hl/ha)
40% Merlot
30% Cabernet franc
30% Grenache noir
Macération préfermentaire a froid
Pour des viandes blanches, le pot au feu, le saumon fumé, poisson en sauce et les fromages



Cuvée Tradition Rouge

50% Merlot
20% Cabernet sauvignon
20% Cabernet franc
10% Grenache noir
Vinification traditionnelle
Vin structuré et équilibré pour une cuisine traditionnelle et le cassoulet



Cuvée rosé

Vin de Saignée
50% Cabernet franc
25% Grenache noir
25% Cinsault
Vin à boire dans sa jeunesse pour l'apéritif, les grillades et salades d'été



LES IGP AUDE CÔTE DE PROUILHE

BICÉPAGES

Rouge de Noelle

Sur une sélection de parcelles (20hl/ha)
50% Syraha
50% Grenache noir
Élevage en barriques neuves
Vin de gastronomie



Blanc de Jean

50% Grenache blanc Vielle Vigne
50% Macabeu
Fermentation et élevage sur lie durant 8 mois en barriques
Accompagnera les apéritifs, entrées charcutières, poissons et volailles en sauce, fromage de chèvre



MONOCÉPAGES

Merlot 100%

Macération courte pour un vin aromatique
Grillades et charcuteries



Cabernet Sauvignon 100%

Macération courte pour un vin expressif
Vos plats épicés



Grenache blanc 100%

Pressurage direct et maîtrise des températures
À l'apéritif, les fruits de mer, asperges et poissons grillés

