

# PETIT COURSELLE LES COPINES BLANC 2024

VIGNOBLES COURSELLE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Les Copines est une cuvée qui , comme son nom l'indique , évoque la convivialité et les grandes tablées partagées. . Le vin est fruité (fruits blancs et fruits exotiques) avec un bel équilibre entre fraîcheur et richesse. Un vin de plaisir, de comptoir, et de grande qualité.

## Accords mets et vins

Apéritif, huîtres , fruits de mers, poissons, volaille

## Détails

**Viticulture** : Raisonnée  
**Région** : Vin de France  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : Vin de France  
**Cépages** : Sémillon, Sauvignon  
**Couleur** : Rouge  
**Domaine** : Château Thieuley  
**Millesime** : 2024  
**Contenance** : 0,75 L  
**Degrès** : 12,5 %

## Caractéristiques

**Terroir** : Argiles et boulbènes  
**Cépage** : 40% Sauvignon, 40% Sémillon, 20% Chardonnay  
**Vendange** : Mécanique de nuit  
**Viticulture** : Raisonnée et bee friendly  
**Vinification** : Macération pelliculaire , pressurage a basse pression et sous azote pour préserver les précurseurs aromatique, Fermentation température contrôlée, élevage sur lies fines.  
**Elevage** : 6 mois sur lies fines en cuve béton

## Dégustation

**Robe** : Jaune brillant  
**Nez** : Fruits exotiques et fruits blancs, notes minérales  
**Bouche** : Bouche ronde, fraîche, fruitée  
**Finale** : Belle persistance aromatique  
**Garde** : 3 ans  
**Température de service** : 10-14°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

A elles deux, Marie et Sylvie Courselle forment le cœur battant de Château Thieuley. Héritant de leur père de la passion pour la vigne et le vin et très connectées à leur territoire et à leur propriété, elles forment un duo complémentaire : Marie, enracinée dans les terres et Sylvie, l'aventurière incarnent la joie de vivre dans cet Entre-deux-mers à (re)découvrir. Toutes les deux Ingénieurs en Agriculture et Œnologue de formation et passionnées de Nature et de vins, ces deux vigneronnes produisent une gamme allant des vins les plus frais aux grands classiques. Des vins prêts à boire, des bordeaux modernes et accessibles, des vins qui invitent au partage et de la convivialité.

