



Appellation : Saint-Emilion Grand Cru Classé

Superficie : 7,01 hectares

Encépagement : 75 % merlot, 20 % cabernet franc, 5 % cabernet sauvignon

Age moyen du vignoble : 30 ans

Nature du sol : Plateau argilo-calcaire de Saint-Emilion

Rendement: 33hl/ha

Mode de conduite du vignoble : taille bordelaise à une aste. Effeillage manuel. Vendanges vertes.

Vinification : vendanges manuelles en cagettes avec sélection parcellaire.

Tri manuel, vinification intégrale en barriques neuves. Merrain sélectionné par nos soins. Macération pré-fermentaire à basse température. Pigeage manuel.

Fermentation malo-lactique et l'élevage en fûts.

Elevage 18 mois en barriques neuves de chêne français.

Cœnologue conseil : Michel Rolland

Rendements : 30 à 35 hl/ha

Le Château La Couspaude, situé au cœur de Saint-Émilion, proche de la célèbre église monolithe, est le fleuron depuis plus d'un siècle de la famille Aubert, par ailleurs propriétaire de nombreux autres crus dans cette région. Cela fait plus de deux siècles que cette famille cultive la vigne dans la région bordelaise, aujourd'hui elle perpétue l'histoire familiale au service de la qualité et de l'authenticité.

La Couspaude, au Moyen-Âge « La Croix Paute », tire son nom de la croix qui, aujourd'hui encore, ponctue la croisée des chemins qui bordent l'entrée du domaine et constitue un point de rencontre pour les pèlerins cheminant vers Saint-Jacques de Compostelle.

Ce cru magnifiquement implanté sur les hauteurs du plateau calcaire de Saint-Émilion, est entièrement clos de murs, ce qui permet de distinguer les plus anciennes propriétés du village. Le Château La Couspaude se distingue également par sa cave souterraine permettant la vinification et l'élevage en barriques et d'autre part par sa magnifique salle de réception propice à d'importantes salles manifestations.

