



VIN ROUGE

Appellation d'Origine Garantie Coteaux de Mascara
Cépages : Grenache - Cinsault
Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2015



DÉGUSTATION

Le Koutoubia présente une belle couleur intense et profonde.
Le nez offre des parfums de fruits rouges bien mûrs.
La bouche est élégante et révèle des tanins souples exprimant le caractère du terroir.
La richesse du grenache et le fruité du cinsault donnent une typicité unique à un grand vin d'Algérie.



L'ORIGINE

Les coteaux de Mascara sont situés à 90 km au sud-est d'Oran à une altitude de 750m sur un sol limono-argilo-sableux. Ce terroir exposé favorablement à l'ensoleillement des vignes est idéal pour l'obtention de grappes concentrées et aromatiques.



LA VINIFICATION

Toute la vendange est ramassée et triée à la main. La cuvaison dure 20 jours environ. Plusieurs remontages sont effectués pour extraire la couleur, les tanins et oxygéner les levures. Le Koutoubia sera élevé 15 mois avant la mise en bouteilles.



SERVICE

Aérer ce vin jeune afin qu'il puisse s'étoffer et s'assagir.
Servir entre 16° et 18°C
Conservation : à boire dans l'année



ACCORD METS ET VIN

Grillades de bœuf, d'agneau. Cuisine du monde

CONTENANCE : 75cl - 50cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.

