



# au Pas du Cheval

*Vin nature*



***Coureau Benoit***  
***882 Rue des roitelets***  
***33620 Cézac***

***au Pas du Cheval***  
***tel: 07 86 48 05 54***

*Ne pas jeter sur la voie publique*



*Après la 4ème génération, nous mettons pour la première fois notre vin en bouteilles.*

*Parce qu'aller "Au Pas du Cheval", c'est prendre le temps de bien faire les choses, de travailler la vigne avec les chevaux, d'enrichir le sols avec des engrais verts.*

*L'hiver nos moutons sont dans la vigne, pour qu'au printemps il n'y ait pas beaucoup d'herbes dans les parcelles.*

### **VIN FRUITÉ**

*De la taille à l'élevage du vin, nous portons une attention particulière à cette cuvée.*

*- Taille en guyot simple*

*- Pas de rognage, pour ne pas stresser la vigne.*

*Nous laissons pousser les bois pour les enrouler autour du fil du haut, ce qui permet la formation de beaux fruits.*

*- Vendanges vertes l'été, afin de n'avoir que 8 belles grappes sur le pied, pour optimiser la saveur du fruit.*

*A l'automne, les vendanges se font à la main.*

*Les remontages sont faits manuellement photo boutables.*

*Et enfin l'élevage qui dure 9 mois, dans des barriques de 3 ans pour avoir un échange avec l'oxygène extérieur et pas trop de goût boisé.*

*Le vin est prêt pour la mise en bouteilles.*



## *Cuvee Leonce 12€*

*100% MERLOT 30 HI/Ha*

*Terroir Argilo Calcaire*

*Exposition Coteaux Plein Sud*

*Élevage en fût de chêne*



## *Cuvee entree de gamme 9€*

*100% MERLOT 30 HI/Ha*

*Terroir Argilo Calcaire*

*Exposition Plein Sud*

*Élevage en cuve Inox*



## *Cuvee blanc 7€*

*100% SAUVIGNON BLANC*

*Terroir Argilo Siliceux*

*Élevage en cuve Inox*

