



# Château Hauteville

SAINT ESTÈPHE

Millésime **2016**



**Elaboration** Issu d'un plateau argilo calcaire au cœur de Saint Estèphe.



Vinifié dans notre chai entièrement thermorégulé, nous portons une grande attention sur les innovations techniques, tout en maîtrisant un travail traditionnel, entretenu par 6 générations

## **Dégustation**



*Robe* : Rouge rubis intense

*Nez* : Arômes de fruits rouges (fraise, cerise), très frais, relevés par des épices, et des notes légèrement toastées.

*Bouche* : un vin avec une belle densité, et des tannins fins.

Les arômes de fruits rouges apportent une belle fraîcheur. Le boisé est bien fondu, et renforce la complexité aromatique de ce grand vin.



## **Assemblage**

60% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot

Elevage barriques pendant 10 à 12 mois



Service : 18°C

Titre Alcool : 13°C

Consommation : 2022-2030



Site web : [www.chateauhautcoteau.com](http://www.chateauhautcoteau.com)

Mail : [chateau.haut-coteau@wanadoo.fr](mailto:chateau.haut-coteau@wanadoo.fr)

Plus d'informations, sur nos comptes Facebook et Instagram