



Château Haut Coteau

SAINT ESTÈPHE

Millésime **2017**



Elaboration Issu d'un plateau de graves au cœur de Saint Estèphe.

7 ha de vignes (transmises par la famille, depuis 1908), révèle un Saint Estèphe authentique, mais d'une étonnante fraîcheur !



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 (cerise, framboise) très frais, relevés par des épices, et des notes légèrement toastées.

Bouche : un vin avec une belle densité, des tannins puissants mais très équilibrés.

Les arômes de fruits noirs dominent en attaque, pour laisser place à une finale structurée, d'une extrême intensité. Le boisé est bien fondu, et renforce la complexité aromatique de ce grand vin.



Assemblage

50% Cabernet Sauvignon / 40% Merlot

8% Cabernet Franc/ 2% Petit Verdot

Elevage barriques pendant 15 à 18 mois



Service : 18°C

Titre Alcool : 13°C

Consommation : 2022-2030

Noté 90/100 par Roger Voss, Wine Enthusiast



Site web : www.chateauhautcoteau.com

Mail : chateau.haut-coteau@wanadoo.fr

Plus d'informations, sur nos comptes Facebook et Instagram