

# Château Haut Coteau 2014 - St Estèphe



## Élaboration



**Vinification** : Disposant d'un chai moderne bien isolé, d'une cuverie moderne en inox thermo-régulée pendant la fermentation alcoolique.

**Élevage** : 18 mois (40 % de bois neuf)

## Cépages



**Encépagement** : 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Cabernet- Franc

**Âge moyen des vignes** : De plus de 45 ans avec une densité moyenne de plantation de 8 à 10 000 pieds/hectare garantissant un gage de qualité supérieur.

## Dégustation



**Robe** : Belle robe rubis.

**Nez** : Libère au nez des arômes de fruits noirs tels que la mûre et le cassis ; des notes toastées viennent également contribuer à la complexité aromatique de ce vin.

**Palais** : En bouche, l'attaque est pleine ; sa structure est caractérisée par à la fois par sa puissance et sa rondeur. La trame tannique parfaitement soignée, donne une finale savoureuse et très longue.

## Conseils



**Conservation** : Vin de très grande garde qui commence à exprimer son potentiel.

**Accords** : Gibier, viande rouge, fromage.

**Température de dégustation** : 18°C.