

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.