

Château Haut Coteau

Cuvée Mystic 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 : 24 mois (100 % de bois neuf)

Cépages



Encépagement : 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 8 % Cabernet-Franc, 2 % Petit Verdot

Âge moyen des vignes : De plus de 45 ans avec une densité moyenne de plantation de 7 500 pieds/hectare, gage de qualité supérieure.

Dégustation



Robe : Belle robe rouge grenat.

Nez : Sensation de fruits confits, légèrement torréfiés.

Palais : Complexe et puissant, des tanins bien présents voués à s'assouplir, explosion de fruits mûrs et arômes de bois présents mais en équilibre avec le fruit.

Conseils



Conservation : À conserver plus de 20 ans.

Accords : Gibiers, viandes rouges, volailles, fromage.

Température de dégustation : 18°C.

