

GRAND VIN DE BORDEAUX



FAMILLE BROUSSEAU

Propriétés et Négoces



Millésime 2012

FICHE TECHNIQUE

Appellation : Haut-Médoc, sur deux communes : Saint Seurin de Cadourne et Vertheuil.

Superficie : 5.5 hectares sur deux communes limitrophes.

Géologie du sol : La diversité des sols et leur exposition sont reconnues exceptionnelles : ils sont composés principalement de sol argilo-calcaires bien drainés.

Encépagement : 60 % Cabernet Sauvignon et de 40 % de merlot.

Age moyen des vignes : De plus de 25 ans avec une densité moyenne de plantation de 8200 pieds/hectare garantissant un gage de qualité supérieur.

Rendement : 55 hl/ha

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

Vendange mécanique et scrupuleusement triées.

Une macération longue est pratiquée sur 3 semaines environ.

Elevage : En cuve, avec des soutirages réguliers pendant 12 mois.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Fiche visuelle : Beaucoup de brillant, agréable à regarder.

Fiche olfactive : Note florale, fruits rouges.

Fiche gustative : Suave très agréable, à la fois torréfié et plein de fraîcheur.

Conservation : A conserver 5 à 15 ans.

Gastronomie : A consommer sur volailles, gibier et fromage

SCEA CHATEAU HAUT COTEAU

16, Route du Vieux Moulin, Saint-Corbien 33180 Saint-Estèphe

Tél 05.56.59.39.84 - Fax 05.56.59.39.09 - Mail : sarlvignoblesbrousseau@oranfe.fr

Code APE : 0121 Z - Siret : 34837999100014 - TVA : FR 02348379991 - Siège social : 60 cours Victor Hugo 33340 Lesparre