

GRAND VIN DE BORDEAUX



FAMILLE BROUSSEAU

Propriétés et Négoces



Millésime 2010

FICHE TECHNIQUE

Appellation : Saint-Estèphe, au lieu-dit Saint –Corbian

Superficie : 7 hectares face à la rivière

Géologie du sol : La diversité des sols et leur exposition sont reconnues exceptionnelles : ils sont composés principalement de graves reposant sur un socle argileux.

Encépagement : 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % de merlot et 10 % de Cabernet- Franc

Age 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.

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 manuelle et scrupuleusement triées.

Une macération longue est pratiquée sur 3 semaines environ.

Elevage : 12 à 24 mois minimum selon le millésime (40 % de bois neuf)

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Fiche visuelle : Belle couleur grenat.

Fiche olfactive : Nez raffiné avec des notes de griotte, de fruits confits, d'épices et de torréfié.

Fiche gustative : Equilibre parfait entre élégance et puissance avec une trame charnue et savoureuse.

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

Gastronomie : Gibier, viande rouge, fromage

SCEA CHATEAU HAUT COTEAU

16, Route du Vieux Moulin, Saint-Corbian 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