

GRAND VIN DE BORDEAUX



FAMILLE BROUSSEAU

Propriétés et Négoce



Millésime 2012

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 mécanique 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 robe pourpre

Fiche olfactive : Libère au nez des arômes de fruits noirs, de réglisse et des notes de boisé très élégantes et fondues.

Fiche gustative : Le palais ample et rond, dévoile un équilibre remarquable soutenu par une belle chair et une finale longue.

Conservation : Vin friand et frais, caractérisé par une belle harmonie et un touché de tanins très élégant.

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