

GRAND VIN DE BORDEAUX



FAMILLE BROUSSEAU

*Propriétés et Négoce*



## Millésime 2014

### 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 : 18 mois en barriques (40 % de bois neuf)

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Fiche visuelle : Belle robe rubis.

Fiche olfactive : 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.

Fiche gustative : 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.

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](mailto:sarlvignoblesbrousseau@oranfe.fr)

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