

GRAND VIN DE BORDEAUX



FAMILLE BROUSSEAU

Propriétés et Négoces



Millésime 2012

FICHE TECHNIQUE

Appellation : Saint-Estèphe, au lieu-dit Aillan

Superficie : 7 hectares sur la commune de Saint-Estèphe

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

Encépagement : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % de merlot

Age moyen des vignes : De plus de 45 ans avec une densité moyenne de plantation de 7500 pieds/hectare garantissant un gage de qualité supérieur.

Rendement : 55 hl/ha (autorisé)

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

Vendange manuelle et scrupuleusement triée.

Une macération longue est pratiquée sur 3 semaines environ.

Elevage : 12 mois minimum (20 % de bois neuf)

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Fiche visuelle : Robe intense aux reflets rubis

Fiche olfactive : Sensation de fruits bien mur, légèrement fermé de par sa jeunesse.

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

Conservation : A conserver entre 5 et 15 ans.

Gastronomie : Gibier, viande rouge, volailles, 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