

# Château Brousseau 2016 - Haut-Médoc



## Élaboration



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

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

**Appellation** : Haut-Médoc

## Cépages



**Encépagement** : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

**Âge moyen des vignes** : De plus de 25 ans avec une densité moyenne de plantation de 8200 pieds/hectare, gage de qualité supérieure.

## Dégustation



**Robe** : Rubis écarlate

**Nez** : Senteurs mentholées, du cassis et notes de bois torréfié

**Palais** : Beaucoup de volume et une structure équilibrée et pleine, trame puissante et tanins serrés. Un caractère affirmé qui fera plaisir aux dégustateurs qui recherchent puissance et gourmandise

## Conseils



**Conservation** : À consommer entre 5 et 10 ans.

**Accords** : Accords volailles, gibiers et fromages, plats épicés...

**Température de dégustation** : 18°C.