

Château Haut Coteau 2013 - St Estèphe



Élaboration



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

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

Cépages



Encépagement : 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 10 % Cabernet- Franc

Âge 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.

Dégustation



Robe : Belle robe pourpre.

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

Palais : Le palais ample et rond, dévoile un équilibre remarquable soutenu par une belle chair et une finale longue. Vin friand et frais, caractérisé par une belle harmonie et un touché de tanins très élégant.

Conseils



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

Accords : Gibier, viande rouge, fromage.

Température de dégustation : 18°C.