

Château Haut Coteau 2015 - St Estèphe



Élaboration



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

Élevage : 18 mois (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 grenat profonde..

Nez : S'exprime par un nez très ouvert marqué par des notes de fruits confits, de violette et d'épices.

Palais : En bouche, l'attaque est ample et la matière présente beaucoup de classe. C'est un vin à la fois gourmand et suave, tout en finesse et en élégance.

Conseils



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

Accords : Gibier, viande rouge, fromage.

Température de dégustation : 18°C.