

# Château Haut Coteau 2016 - 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 :** Rouge profond, reflets violets.

**Nez :** Nez très expressif, plein de fruits et d'épices comme la cannelle et le poivre.

**Palais :** Encore très jeune, ce vin éclate en bouche : l'attaque est généreuse et le fruit en bouche est plein de promesses. C'est un vin puissant et gourmand.

## Conseils



**Conservation :** Vin à garder pour de très nombreuses années, il commence à peine à exprimer son potentiel.

**Accords :** Gibier, viande rouge, fromage

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