

Château Hauteville 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 : 12 mois (20 % de bois neuf)

Cépages



Encépagement : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

Âge moyen des vignes : De plus de 45 ans avec une densité moyenne de plantation de 7 500 pieds/hectare, gage de qualité supérieure.

Dégustation



Robe : Belle robe rouge grenat.

Nez : Sensation de fruits noirs, légèrement torréfiés.

Palais : Suave, un vin riche mais qui offre déjà beaucoup d'équilibre. Une trame tannique affirmée mais soyeuse.

Conseils



Conservation : À conserver entre 5 et 15 ans.

Accords : Gibiers, viandes rouges, volailles, fromage.

Température de dégustation : 18°C.