

# Château Haut Coteau

## Cuvée Mystic 2014 - St Estèphe

### Élaboration



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

**Élevage** : 24 mois (100 % de bois neuf)

### Cépages



**Encépagement** : 50 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot, 8 % Cabernet-Franc, 2 % Petit Verdot

**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 confits, légèrement torréfiés.

**Palais** : Complexe et puissant, des tanins bien présents voués à s'assouplir, explosion de fruits mûrs et arômes de bois présents mais en équilibre avec le fruit.

### Conseils



**Conservation** : À conserver plus de 20 ans.

**Accords** : Gibiers, viandes rouges, volailles, fromage.

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

