CHÂTEAU HAUT COTEAU

Saint-Estèphe

PAYS France

RÉGION Bordeaux

APPELLATION Saint-Estèphe

ASSEMBLAGE 50% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
10% Cabernet Franc



ÉLABORATION

Culture raisonnée. Fermentation thermorégulée avec remontages, en barriques neuves ou d'un vin. Élevage en barriques françaises neuves, d'un ou de deux vins. Bouchon traditionnel en liège.
Sols argilo-calcaires et argilo-graveleux.

DÉGUSTATION

Robe rubis soutenue. Nez généreux de violette, cassis, mûre, fruits mûrs, épices et notes toastées. Bouche vive, juteuse et structurée, aux notes de cerise, de fruits frais et de poivre noir. Tanins frais et arrondis, bonne persistance.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, Gibiers, Fromages, Plats épicés

DE MOUR
OWNER & WINE MERCHANT SINCE 1950