

Château Saint Estèphe 1/2

ROU234



Historique

Ce domaine vit le jour vers 1870. Petite propriété familiale qui voit son développement depuis plusieurs générations par la famille ARNAUD. Le vignoble se compose de 12 hectares regroupés autour des villages de "Leyssac, Marbuzet, et Blanquet", sur un terroir de graves argileuses dominantes, graves fines, sableuses et argilo-calcaires formant une bonne complémentarité.

Reconnaissance

| | | | |
|------------------------|--------------------|---------------------|----------------------------|
| Pays | France | Producteur | Château St Estèphe |
| Région vinicole | Bordeaux | Cépage(s) | cabernet sauvignon, merlot |
| Appellation | AOC Saint-Estèphe | Conservation | 8 à 12 ans |
| Service | entre 15°C et 17°C | | |

Description

Oeil Robe rouge grenat

Nez Arômes se rapprochant des fruits rouges comme le cassis ou la cerise.

Bouche Vin bouqueté, tannique sans excès, plein et délicat.

Accord mets/vin Terrine de lièvre/lapin ou de faisan. Gibier à plumes. Plats aux champignons. Boeuf et agneau.

Commentaires Sol de graves, sable et argile.
Plantation: 7400 pieds/hectare
Rendement: environ 50 hl/hectare
Âge moyen des vignes: 50 ans
Vendange manuelle
Vinification traditionnelle. Égrappage total. Tri sélectif sur table vibrante. Contrôle des températures, remontages fréquents et macération longue.
Viellissement en fûts de chêne pendant 12 mois, jusqu'à 25 % en barriques neuves.
Sucre résiduel: 0.1 g/l

En une ligne