

## ● Château Saint Estèphe ½

ROU234



### Historique

Créé par un ancêtre de la famille Arnaud, 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

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château St Estèphe
<b>Région vinicole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	55% cabernet sauvignon, 35% merlot, 5% cabernet franc, 5% petit verdot
<b>Appellation</b>	AOC Saint-Estèphe	<b>Conservation</b>	8 à 12 ans
<b>Service</b>	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. Vieillessement en fûts de chêne pendant 12 mois, jusqu'à 25 % en barriques neuves. Sucre résiduel: 0.1 g/l

### En une ligne