



20 Rue Des Manoirs, Suite 202
Charlemagne, Québec, J5Z 5H3

Roucet.com
info@roucet.com

Téléphone: 1 450 582-2882
Sans frais: 1 800 204-2918
Télécopieur: 1 450 582-5557



● Château St-Estèphe

ROU229

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

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

En une ligne