



## ● Château Tour Haut-Caussan Médoc

ROU225

### Historique

La Revue du vin de France : Philippe Courrian a fait de ce château l'une des références des Crus Bourgeois. Il se rapproche du style de Haut-Marbuzet dans les grandes années à merlot.

### Reconnaissance

18/20 points - Bettane & Desseauve (mill 2016) 91 points - Wine Enthusiast (mill 2016) 90 points - James Suckling (mill 2016) 16,5+ points - Jancis Robinson (mill 2016)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Château Tour Haut Caussan
<b>Région viticole</b>	Bordeaux	<b>Cépage(s)</b>	50% cabernet sauvignon, 50% merlot
<b>Appellation</b>	Cru Bourgeois Supérieur	<b>Conservation</b>	12 à 20 ans
<b>Service</b>	18° en carafe si possible.		

### Description

#### Oeil

Robe profonde, grenat intense.

#### Nez

Riche et complexe, sur des arômes de prune, de café et de torréfaction. Suit une concentration d'arômes de fruits rouges bien mûrs (cassis, mûre, cerise). Finale sur des notes de vanille et de cacao.

#### Bouche

On retrouve en bouche la complexité que l'on avait au nez. Beaucoup de volume, belle structure tannique, très bien équilibré. Longueur en bouche remarquable.

### Accord mets/vin

Joues de veau braisées, viandes rouges rôties, filet de bœuf en croûte, magret de canard aux cerises, noisette d'agneau au romarin ou à la sauce au vin, fricassée de champignons sauvages, fricassée de rognons et de ris de veau, confit de canard, steak frites, carré de cerf

### Commentaires

Élevé 18 mois en fût de chêne ( 33% neuf). Aucun désherbant chimique. Vendange manuelle. Table de trie. - Terroir exceptionnel constitué de coteau argilo-calcaire, plateau de graves pyrénéennes sur argile rouge. Sucre résiduel: 1.4 g/L

### En une ligne

Un grand Cru Bourgeois du Médoc rappelant le Haut-Marbuzet par sa rondeur et sa finesse.