



SAINT-ESTÈPHE PRIVATE SELECTION

Appellation : Saint-Estèphe

Terroir : graves face à l'estuaire de la Gironde

Cépages : Merlot 50 %

Cabernet Sauvignon 45%

Cabernet Franc 4%

Petit Verdot 1%

Vendanges : manuelles

Vinification : traditionnelle en cuves inox thermorégulées

Elevage : 6 mois en barriques

Ce vin est issu des terroirs culminants de la célèbre appellation de Saint-Estèphe. Les vignes sont plantées face à la Gironde, sur des croupes de galets appelés graves dans le bordelais, assurant un bon drainage et une excellente redistribution de la chaleur estivale sur les arappes.

Dégustation

Couleur rubis. Robe brillante. Bouquet charmeur, Le nez très expressif, offre des notes de fruits noirs bien mûrs. Riche, opulent en bouche, le vin est velouté et caressant. Vous lui trouverez beaucoup de caractère et vous apprécierez sa longueur.

Service : Chambré (18°)

Accord mets : viandes grillées, canard, fromages.

Origine

Private Sélection est une gamme de vins rouges où chaque étiquette correspond à un lot issu d'une seule propriété, sélectionné pour sa haute qualité, généralement un grand château. Compte tenu de cette origine, les lots ne sont pas reconduits d'un millésime à l'autre.

