

CHÂTEAU DE CÔME – Saint-Estèphe 2019

BORDEAUX, FRANCE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

14268016

PAYS

Bordeaux – France

FORMAT

750

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

AOC Saint-Estèphe Cru Bourgeois

CÉPAGE

Cabernet-sauvignon 45 %, Merlot 45 %, Petit verdot 10 %

ALCOOL

13

DISTRIBUTION

Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge



53⁷⁵\$



VIGNOBLE

LIEU, NOM

Les Pradines (St-Estèphe), Bordeaux

ÂGE MOYEN DES VIGNES

45 ans

Densité: 9000 pieds/ha

Rendement: 40 hl/ha

TYPE DE SOL

Sols argilo-calcaires

ALTITUDE

15 mètres en moyenne

SUPERFICIE DU DOMAINE

7 hectares

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendanges manuelles

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Vinification en cuves de ciment thermorégulées

Macération pré-fermentaire à froid de 21 jours

Élevage 12 à 14 mois en barriques (40% neuves)

SPÉCIFICITÉS –

Certification biologique

Labours traditionnels

MISE EN VENTE –

2400 bouteilles par an

DÉGUSTATION

VISUEL

Robe dense et grenat foncé, tirant sur le violet dans sa jeunesse.

OLFACTIF

Nez caressant avec des notes de fruit rouge et un léger retour cassis. Des notes très fines et élégantes d'épices et d'une belle fraîcheur.

GUSTATIF

Ce vin développe des notes gourmandes qui apparaissent immédiatement avec un côté suave et d'un équilibre parfait. Très vineux, croquant en bouche, l'amplitude et les tanins très suaves lui confèrent une élégance et une classe très agréable. Il allie parfaitement puissance aromatique et finesse de la matière.

ACCOMPAGNEMENT

Viandes rouges, gibier, côte de bœuf

TEMPÉRATURE

18°C à 20 °C

PRIX ET DISTINCTIONS

AUTRES INFORMATIONS

SYSTÈME DE CULTIVATION

Double Guyot

WINE ENTHUSIAST

91 pts