

## 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



53<sup>75</sup>\$



### 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