Vinho sélection

## FRANCE




# Château Haut Coteau magnum 2016

Pieds de vignes de plus de 45 ans avec une densité moyenne de plantation de 8 à 10 000 pieds/hectares, gage de qualité supérieur. Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées. Vendanges manuelles scrupuleusement triées. Macération longue sur 3 semaines environ. Élevage de 12 à 24 mois minimum selon le millésime (barriques 40% de bois neuf).

Accompagnements :

*"Ce vin offre une belle robe pourpre et libère au nez des arômes de fruits noirs, de réglisse ainsi que d'élégantes notes boisées. Le palais est ample et rond, et dévoile un bel équilibre soutenu par une finale longue."*

Région : **Bordeaux**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc**
Centilisation : **1,5 l**
Conditionnement : **CC/6**

## Château Haut Coteau

Le Château Haut Coteau, propriété de 7 ha, est situé en plein cœur de la terre des grands vins, à Saint Estèphe, plus précisément au lieu-dit Saint Corbian, près de l'Estuaire de la Gironde. Il appartient à la famille Brousseau qui possède également le Château Hauteville à Saint Estèphe et le Château Brousseau à Vertheuil (Haut Médoc), 25 ha au total.

Propriété familiale depuis 1908, le Château Haut Coteau a vu cinq générations se succéder. En 1989, le choix a été fait de quitter la cave coopérative afin de produire les vins au Domaine. L'ensemble des locaux, chais et bureaux, ont été entièrement rénovés.

L'appellation d'origine contrôlée Saint Estèphe est la plus importante parmi les six appellations communales du Médoc. Les vins de Saint Estèphe sont réputés pour leur qualité solide et leur construction robuste. Ils peuvent vieillir longtemps tout en conservant leur jeunesse et leur fraîcheur. Ceci s'explique par des conditions climatiques et géologiques idéales.
En effet, les sols sont principalement composés de graves sablo argileuses typiques de la région. Ces sols argileux donnent une typicité au : structure tanique, belle couleur rouge et une charpente exceptionnelle associée à une grande finesse. D'autre part la diversité de la composition des couches du sol est un excellent drainage naturel.

La famille Brousse










Images non contractuelles. Tous droits réservés Vinho Sélection. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Vinho sélection

## NOTRE SÉLECTION CH HAUT COTEAU



### Château Haut Coteau 2018

Région : **Bordeaux**
Appellation : **Saint-Estephe**
Couleur : **Rouge**
Cépage(s) : **50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Cabernet Franc**
Centilisation : **1,5 l**
Conditionnement : **CC/6**


Images non contractuelles. Tous droits réservés Vinho Sélection. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.