



CHÂTEAU VIEUX L'ESTAGE

BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

ELEVÉ EN FUT DE CHÊNE

**Propriétaire
Récoltant**

Production

Notre Bordeaux Rouge est issu de l'assemblage des trois cépages traditionnels bordelais : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Le pourcentage de chaque cépage dans l'assemblage varie en fonction du millésime.

Vinification

Issu d'une sélection des meilleures parcelles avec des baies en pleine maturité, les raisins propres et sains sont mis en cuve. Un contrôle rigoureux des températures de fermentation (28 - 32°C), des remontages appropriés ainsi qu'une cuvaison qui atteint généralement 15 jours permettent de dégager couleur, tanins et structure au vin.

Elevage

Après la fin de la fermentation malo-lactique, des soutirages successifs permettent de clarifier naturellement le vin alors qu'un collage à l'oeuf le stabilise. Un élevage d'environ 9 mois en fûts de chêne l'amène jusqu'à la mise en bouteille. Lors de celle-ci, des contrôles rigoureux sur les bouchons et la méthodologie de la mise garantissent un produit fini irréprochable.

Commentaires de dégustation

Robe : Rouge rubis profond.
Nez : Intense, complexe, vanillé.
Bouche : Tanins agréables, fruits rouges, léger boisé.

Conseil de conservation

Déjà agréable à déguster, il développera ses arômes et son bouquet dans 3 à 4 ans.

