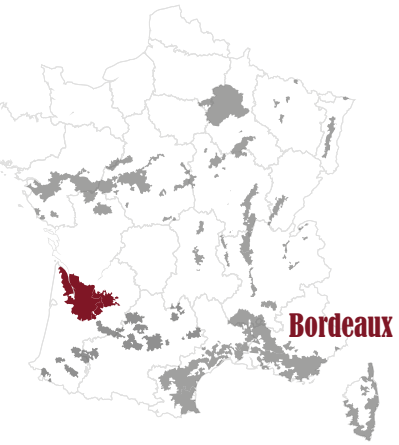
SAINT-ESTÈPHE
AOP **BORDEAUX** rouge

Le vignoble bordelais regroupe 6 familles de vin :
le Médoc, Blaye et Bourg, le Libournais, l'Entre-Deux-Mers, les Graves et Sauternais et enfin les Bordeaux et Bordeaux Supérieurs.

Bordeaux

AOP : Appellation d'Origine Protégée



GRIMALDIER

Situé quasiment à la pointe du Haut-Médoc, le vignoble de Saint-Estèphe produit des vins rouges remarquables au caractère bien trempé. Les vignes de cabernet sauvignon et de cabernet-franc se plaisent sur ces sols de graves et de calcaire.

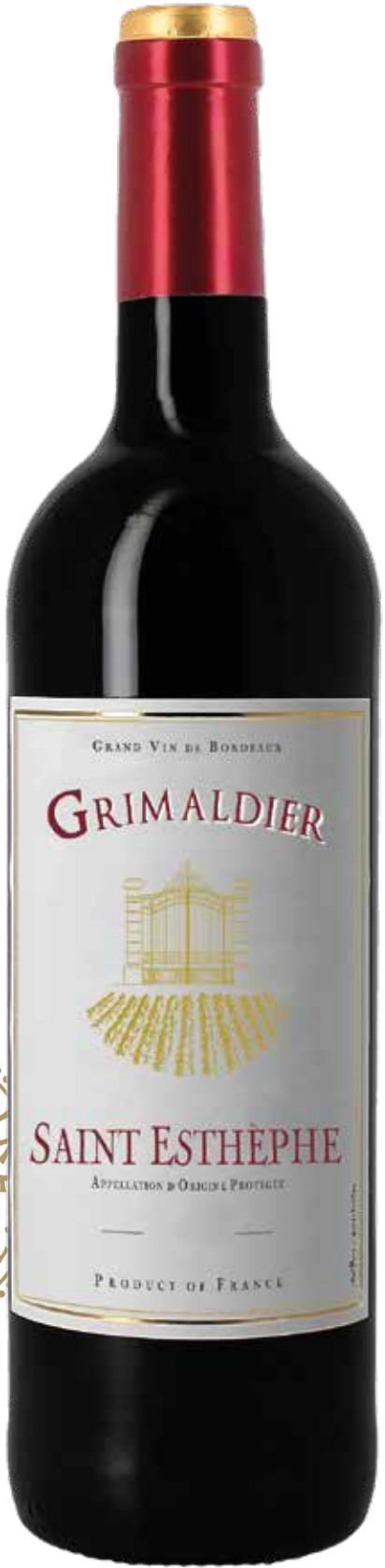
Cépages
Ce vin est issu d'un assemblage de merlot, de cabernet sauvignon et de cabernet-franc.

Elaboration - Vinification
Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées. L'élevage se fait en barriques pendant plusieurs mois.

Dégustation
C'est un vin qui incarne la concentration, à commencer par sa robe noire, profonde. Aromatiquement, les délicates touches boisées sont de grande qualité. Elles soutiennent un fruit magnifique et mûr. En bouche, la gourmandise est incarnée par le gras et la sucrosité. En complément, une pointe acidulée apporte une fraîcheur. L'ensemble est construit sur une structure tannique solide et charnue. Le vin est harmonieux.

Accords mets et vins
A déguster avec un civet de lièvre, du gibier à plume (faisan, pigeon aux petits pois).
Service entre 16 et 18°C.

Garde
10 ans et plus.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Juin 2021.