



# St Estèphe Cru Bourgeois



## CÉPAGE

60% De Cabernet Sauvignon, 25% de Merlot et 15% de Cabernet Franc

## SOL

Le terroir se compose de graves gūnziennes caillouteuses admirablement drainées, sur un sous-sol calcaire.

## VINIFICATION / ÉLEVAGE

La vinification se déroule dans des cuves inox et béton thermorégulées, avant un élevage en barriques de chêne français comprenant 30% de bois neuf.

## DÉGUSTATION

**Oeil:** Une robe d'un joli rubis intense.

**Nez:** Un nez qui révèle lentement mais sûrement et finement ses notes de fruits rouges compotés, d'épices et de vanille.

**Bouche:** La bouche est puissante et équilibrée entre le fruit et le bois. Belle finale savoureuse et bien longue.

## Accords mets et vin:

Avec un carré d'agneau, un canard rôti, une belle pièce de bœuf cuite sur les sarments...

## GRAPE VARIETIES:

60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot and 15% Cabernet Franc

## GROUND

The terroir is made up of admirably drained stony Günzian gravels, on a limestone subsoil.

## VINIFICATION / AGEING

The vinification takes place in thermoregulated stainless steel and concrete vats, before aging in French oak barrels comprising 30% new wood.

## TASTING

**Eye:** A pretty intense ruby color.

**Nose:** A nose that slowly but surely and finely reveals its notes of stewed red fruits, spices and vanilla.

**Mouth:** The palate is powerful and balanced between fruit and wood. Beautiful, tasty and very long finish.

## Food and wine pairings:

With a rack of lamb, a roast duck, a nice piece of beef cooked on the branches...