



# SAINT-ESTÈPHE



**CÉPAGE:** 42% Cabernet Sauvignon, 52% Merlot, 5% Cabernet franc, 1% Petit Verdot

**SOL:** Graves garonnaises

**VINIFICATION:** Les raisins égrappés et foulés sont répartis dans des cuves en inox thermorégulées. Pendant environ 20 jours, la fermentation alcoolique et la macération sont assurées par des cycles progressifs de délestages et de remontages.

**DEGUSTATION:**

**Œil:** rouge foncé

**Nez:** notes de fruits noirs et épices, ainsi qu'une pointe cacao

**Bouche:** Le palais développe des tanins puissants tout en gardant un côté suave et charnu

Accompagne parfaitement de nombreux plats : apéritifs, des entrées, gigot d'agneau ou même une belle côte de bœuf.

**Alcool à la mise en bouteille:**  
13%

**GRAPE VARIETY:** 42% Cabernet Sauvignon, 52% Merlot, 5% Cabernet franc, 1% Petit Verdot

**SOIL:** Garonne graves

**VINIFICATION:** The destemmed and crushed grapes are distributed in thermoregulated stainless steel tanks. For about 20 days, alcoholic fermentation and maceration are ensured by progressive cycles of load shedding and pumping over

**DEGUSTATION:**

**Eye:** dark red

**Nose:** notes of black fruit and spices, as well as a hint of cocoa

**Palate:** The palate develops powerful tannins while keeping a suave and fleshy side

A perfect accompaniment to many dishes: aperitifs, starters, leg of lamb or even a nice prime rib.

**Alcohol at bottling:**  
13%