

Château Haut-Corbian

A.O.C. Saint-Estèphe

*Belle robe intense soutenue de reflets rubis. Nez puissant aux sensations de fruits bien mûrs légèrement fermé de part sa jeunesse.
Bouche suave, très agréable à la fois torréfiée et pleine de fraîcheur.
Si possible à boire entre 5 et 15 ans
Servir sur viandes rouges, volailles, gibiers, fromages.*

SITUATION : Propriété de viticulteurs de père en fils située sur la prestigieuse commune de Saint-Estèphe, au lieu dit Aillan.

SUPERFICIE : 7 hectares

TERROIR : Sol argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT : Cabernet sauvignon (60 %) Merlot (40 %)

Age moyen des vignes : 45 ans

7500 pieds/hectare

Rendement : 55 hl/ha

VENDANGES : mécaniques et scrupuleusement triées.

VINIFICATION : Cuverie moderne en inox thermo-régulée pendant la fermentation alcoolique.

Macération longue pratiquée sur 3 semaines environ

ELEVAGE : 12 mois minimum (20% de bois neuf)

