

S. ESTÈPHE • CHÂTEAU TOUR HAUT VIGNOBLE

AOC



Uvaggio:

55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc.

Affinamento:

14 mesi in botti di rovere.

Note di degustazione:

olfatto di grande potenza, che richiama note fruttate di ribes nero, spezie e tannini forti in grande armonia. La setosità di questo vino è la fonte della sua eleganza. Il finale è morbido e persistente.

Temperatura di servizio: 14/16° C.

La Cantina:

situata nella parte settentrionale del comune di Saint-Estèphe, sui pendii che si affacciano sulla Gironda, le vigne di questo Château sono piantate su un terreno generoso composto da ghiaia e argilla a seconda della varietà di uva. L'effetto del pendio è un ottimo drenaggio naturale e la vicinanza del fiume mantengono stabile la temperatura rispetto alla terra, dando vita a grandi vini. La famiglia Braquessac, proprietaria dal 1860, rispetta la propria terra trattandola il meno possibile. Il vigneto, acquisito da generazioni, è suddiviso in più di venti appezzamenti sparsi per la città di Saint-Estèphe che lo rendono altamente rappresentativo della denominazione.