

DRINKS.

Château Haut-Beauséjour St. Estèphe AOC 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802677
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bordelais, Saint-Estèphe
Embouteilleur	Château Haut-Beauséjour, St. Estèphe, Nouvelle-Aquitaine, France
Marque	Château Haut Beauséjour
Type	Vin rouge de Bordeaux
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	arômes riches et denses de cassis, de chêne, de cèdre, de tabac, de vanille, de mûre, de prune, de cuir, de terre, de fumée, de cerise, de poivre et de fleurs de violette.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 60 % de Merlot et 40 % de Cabernet Sauvignon
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin Oui

Température
de 18 degrés
consommation

En accord fromages, veau et bœuf, agneau,
avec gibier

Description

Les domaines viticoles Château Picard et Château Beauséjour font partie des Crus Bourgeois depuis 1932, ce qui témoigne de la qualité élevée et fiable de leurs vins. En 1992, la maison de champagne Louis Roederer s'est intéressée aux propriétés, qui comptent ensemble 27 hectares de vignes, et les a réunies pour former le Château Haut-Beauséjour. L'année suivante, d'importants travaux de rénovation ont été entrepris, tandis que les vignobles ont été restructurés et les protocoles de travail ont été adaptés aux exigences les plus élevées. Le domaine est situé dans le vignoble de Saint-Estèphe, sur la presqu'île du Médoc, sur la rive gauche de la Gironde (nom donné à l'estuaire qui se jette dans l'Atlantique au nord de la ville de Bordeaux). Les vins de Saint-Estèphe sont considérés comme ayant un caractère particulièrement fort et une longue durée de vie, et sont connus pour leur proportion comparativement élevée de Merlot. Dans la composition du Château Haut-Beauséjour, le Merlot occupe la première place, avant même le Cabernet Sauvignon, traditionnellement dominant. L'assemblage, vinifié dans de grandes cuves en bois, passe environ douze mois dans des fûts de chêne français, dont 30 % n'ont jamais été remplis auparavant. Le vin fini se montre massif, dense, austère et fruité, avec une forte acidité et des tanins puissants.