SAINT ESTÈPHE 2014 CHÂTEAU LA CROIX SAINT ESTÈPHE

Pays	France
Région :	Bordeaux
Sous région :	Rive gauche
Cépage(s) :	Cabernet Sauvignon, Merlot



Note de dégustation :

La couleur soutenue présente de jolis reflets violacé.
Le nez est friand, élégant et complexe. Les fruits rouges et noirs se combinent à un boisé très fin et des notes grillées.
En bouche, ce vin est structuré et équilibré. Ses tanins sont encore présent mais d'une grande qualité ce qui promet un grand avenir

Température de service :	Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde :	10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Viande rouge délicate (filet pur de boeuf, filet d'agneau, voir filet de biche…)

Commentaires du sommelier :

Ce Saint Estèphe est élaboré dans le plus pur style bordelais. Droit, tanins francs, boisé soigné, c'est un des crus émergents et à suivre avec attention.
A bon entendeur…

Puissance