



CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2019 CHÂTEAU HYOT

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 70% merlot, 20% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon

Note de dégustation :

Robe grenat d'intensité moyenne et dotée de quelques reflets d'évolution. Joli caractère fruité et gourmand au nez rappelant les fraises, les prunes et le cassis. A l'aération apparaissent quelques notes de chêne, de grillé et de sous-bois. La bouche est souple, les tanins sont fondus et l'impression générale est ronde, signe de plénitude pour un vin issu de merlot et de cabernet. Il possède une puissance moyenne et est déjà prêt à être apprécié.

Température de service : Entre 16 et 18 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Viande rôtie, volaille (pintade farcie), viande rosée (rôti de veau crème champignon, veau Orloff, bœuf Wellington)

Commentaires du sommelier :

Castillon est certes connu pour sa fameuse bataille, qui a mis fin à la guerre de cent ans. Le 17 juillet 1453 les armées d'Henri VI d'Angleterre et celles de Charles VII de France combattirent lors d'une dernière bataille qui se conclut par une victoire décisive pour les Français. L'Aquitaine réintègre le royaume de France. Mais Castillon est aussi réputé pour ses vins de caractère issus des terroirs aux sols de graves sableuses et d'argile, typique du libournais et de la Dordogne. Le Château Hyot appartient d'ailleurs à la famille Aubert, propriétaire du Château La Couspaude, Grand Cru Classé de Saint-Emilion, appellation voisine à Castillon. Dans le verre, c'est un vin charmeur et qui après quelques années de vieillissement en bouteille, s'exprime à merveille aujourd'hui.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

