



Wijnfiche

# Château de Côme C.B. | St.-Estèphe | BIO France (SAINT-ESTEPHE) — 2018

## Domaine

### Ch. de Côme

Maurice Velge d'Anvers a réalisé son rêve en 1997 avec le démarrage de Château Clauzet. Avec José Bueno, qui a été actif chez le Baron Philippe de Rothschild pendant 23 ans, il a agrandi ce domaine viticole de 10 hectares alors aux 30 hectares actuels. Maurice et son épouse Michèle sont très fiers d'être Flamands à Saint-Estèphe. Le Château de Côme compte 7 hectares, en partie Cabernet Sauvignon et en partie Merlot. Le terroir est composé de graves et de calcaire, sur lesquels reposent des vignes d'une moyenne d'âge de 40 ans. Chaque année 40 000 bouteilles sont mises en bouteille sur ce domaine.

## Vinification

Les raisins sont cueillis manuellement. Après une sélection stricte est effectuée sur le domaine. La macération dure environ 21 jours, suivie d'un élevage en fûts de chêne dont 25 % sont renouvelés annuellement. Cette dernière phase dure 12 à 14 mois, avant la mise en bouteille.

## Dégustation

On remarque une robe rouge rubis profond avec un nez complexe de fruits rouges et noirs avec une pointe de vanille. En bouche on obtient un vin ample, riche et fruité avec beaucoup de finesse et d'élégance, soutenu par des tanins fins. Une finale longue complète ce vin. Ce vin est l'un des plus accessibles de l'appellation.

## Mets adaptées

Viande - rouge | Fromage - fort | Roti de bœuf | Viande - grillée | Gibier | Gigot d'agneau

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (45%), Petit Verdot (10%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): > 10

Servir à: 16 - 18°C

Profil de goût: Souple et juteux

