



C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

www.cbamauritius.com



BORDEAUX

Château Haut Mont Saint Fort

A.O.C Bordeaux
2019



Château Haut Mont Saint Fort est une Appellation d'Origine Contrôlée, située à Sauveterre de Guyenne sur un sol argilo-calcaire. L'appellation produit exclusivement du vin rouge, et si presque tous les cépages bordelais peuvent y être utilisés, c'est le merlot qui prédomine cette merveilleuse cuvée traditionnelle.



ASSEMBLAGE :

60% Merlot, 35% Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet Franc.



VINIFICATION :

Les vendanges sont mécaniques, réalisées par une machine de dernière technologie. Un éraflage total, un passage sur table de tri et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai. La vinification, quant à elle, reste entièrement traditionnelle à la région bordelaise.

ALCOOL : 13,5% Vol.

ORIGINE : Sauveterre de Guyenne. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 16°C - 18°C.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.

Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.



DEGUSTATION :

Grenat très sombre, la robe est brillante. Les parfums de fruits rouges mûrs, affichent une belle intensité. Après une attaque franche où l'on retrouve le fruit, la bouche se développe sur des tanins bien fondus laissant une impression d'équilibre. La finale est longue et plaisante



ACCORDS METS/VIN :

Rond, fruité, agréable, élégant.

Un vin souple avec des tanins discrets qui permettront une garde.

Servir sur toutes les viandes rouges grillées et les fromages de caractère.

VIEILLISSEMENT : Entre 3 et 8 ans.



Vignobles Jaubert
Depuis 1789

+33 612 81 18 00