

CHÂTEAU SAINTONGEY

Vieilles Vignes

A.O.C BORDEAUX ROUGE

Millésime 2020

DEGUSTATION :

Robe : superbe robe grenat lumineuse. Nez : chaleureux, intense sur des notes de petits fruits noirs (mûre, myrtille), et soutenu par des touches d'épices. Bouche : superbe, savoureuse à souhait, bien équilibrée. Finale intense et soutenue. Un vin riche et savoureux.

ACCORD MET/VIN :

Un gigot d'agneau au romarin, un roti de boeuf.

DISTINCTION :

Médaille d'Or au Concours de Bruxelles 2022

Médailles d'Argent aux Concours de Bordeaux et de Mâcon 2022

PRODUCTION :

Aire d'appellation : AOC BORDEAUX ROUGE

Sol : Argilo-calcaire / Rendement : 50 hL/ha

Age des vignes : 25 ans

Production : 90 000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon,

Vendanges mécaniques, sélection de la vendange à la main

Vinification : macération de 20 à 30 jours pour la fermentation alcoolique en cuve inox

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 12 mois à la propriété

Peut se boire de suite, mais évoluera favorablement pendant 6 ans.

Degré : 13,5% vol.

Bouteille bordelaise lourde

A.O.C BORDEAUX RED

Vintage 2020

TASTING :

Beautiful gleaming garnet-red hue. Nose: warm, intense, with scents of small black fruits (blackberry, blueberry) and supported touch of spices. Palate: wonderful, really savoury, well balanced. Intense and deep after taste. Rich and savoury.

FOOD PAIRING:

Leg of lamb with rosemary. Roast beef

DISTINCTION :

Gold Medal at Concours de Bruxelles 2022

Silver Medal at Concours International Lyon 2021

PRODUCTION:

Appellation : AOC BORDEAUX RED

Soil : clay and chalky / Yield : 50 hL/ha

Average age of vines : 25 years old

Production : 90 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION:

Blend : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Mechanical harvesting, selected at the right maturity

Vinification: 20 to 30 days of maceration, alcoholic fermentation in a stainless steel tank.

Bottling : bottles stored horizontally in cages on site for 12 months.

Ageing : Can be consumed immediately or aged for 6 years.

Degree : 13,5% vol.

Bordeaux style heavy bottle

BOTTLE : 3 760 087 343 496



CASE : 3 760 087 343 502



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com