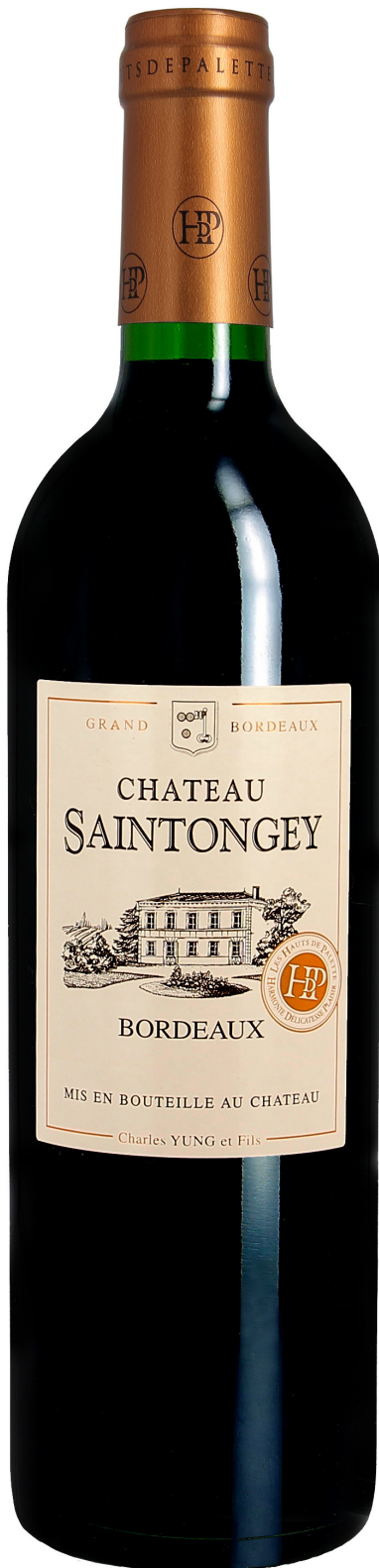


CHÂTEAU SAINTONGEY



A.O.C BORDEAUX ROUGE

Millésime 2020



DEGUSTATION :

On perçoit d'emblée une bonne maturité des raisins dans ce vin ouvert sur des arômes généreux de fruits confiturés. Un fruité mûr prolongé par une bouche souple et ronde, aux tanins doux. Un bordeaux sur la gourmandise.

ACCORD MET/VIN :

Idéal avec les viandes rouges et les plats légèrement épicés ainsi que la plupart des fromages.

DISTINCTION :

Démarche Environnementale: Certification HVE (Haute Valeur Environnementale)

PRODUCTION :

Aire d'appellation : A.O.C BORDEAUX ROUGE

Sol: Argilo-calcaire

Rendement : 58 hl/ha

Age des vignes : 20 ans

Production : 100 000 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Vendanges mécaniques.

Vinification : sélection de la vendange en pleine maturité.

Vieillessement : peut se boire de suite, mais évoluera favorablement pendant 5 ans.

Mise en bouteille : stockage des bouteilles pendant 6 à 12 mois à la propriété.

Degré : 13,5% vol.

Bouteille bordelaise lourde

A.O.C BORDEAUX RED

Vintage 2020



TASTING:

We immediately perceive a good maturity of the grapes in this wine opened on generous aromas of jammy fruits. A ripe fruitiness prolonged by a supple and round mouth, with sweet tannins. A Bordeaux on gourmet delights.

FOOD PAIRING:

Serve with red and white meats, and types of game.

Excellent with all types of cheeses.

DISTINCTION :

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value)

PRODUCTION:

Appellation: A.O.C BORDEAUX RED

Soil: clay and chalky

Yield: 58 hl/ha

Average age of vines: 20 years old

Production: 100 000 bottles

VITICULTURE AND VINIFICATION:

Blend: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Mechanical harvesting

Vinification: selection of the harvest at full maturity

Ageing: can be drunk immediately, but will evolve favourably for 5 years

Bottling: storage of the bottles for 6 to 12 months at the estate

Degree: 13,5% vol

Bordeaux style heavy bottle

BOTTLE : 3 760 087 343 557



CASE : 3 760 087 343 564



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Beguey - France

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