

# COMTESSE ERES



## A.O.C MEDOC

### DEGUSTATION

Présente une belle identité, très agréable à découvrir. Habillé d'une robe brillante d'un beau rouge carmin, il présente des arômes de baies rouges, mûres et cassis, sur de subtiles notes de moka et de vanille. La dégustation confirme son intensité et sa complexité aromatique. Un vin de caractère et de grande classe !

### ACCORD MET/VIN

Ce vin accompagnera merveilleusement côtelettes de veau, porc ou d'agneau, en particulier avec des herbes comme le thym, le romarin ou l'origan. Viandes rouges, carré d'agneau, poulet rôti ou dinde. Fromages à pâte dure.

### DISTINCTION

Démarche Environnementale : Certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

### PRODUCTION

Aire d'appellation : A.O.C. MEDOC.

Sol : Graveleux, argilo-graveleux, argilo-calcaire.

Age des vignes : 25-30 ans.

Production : 10 000 bouteilles.

### VINIFICATION

Cépages : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon.

Vendanges : Mécaniques.

Vinification : sélection de la vendange en pleine maturité.

Elevage en cuve inox puis passage en fûts de chêne.

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

Degré : Entre 13% et 14% vol.

## A.O.C MEDOC



### TASTING

Deep and concentrated in appearance. The complex bouquet reveals dark fruit aromas of blackberry and cassis, precious woods, enhanced with a subtle mocha note. Initially velvety on the palate, the wine gains in body, with the very delicate and silky tannins adding structure. The wine is well-balanced and fresh throughout the tasting, and elegant until the lingering finish.

### FOOD PAIRING

This wine goes wonderfully with grilled chops veal, pork or lamb especially with herbs such as thyme, rosemary and oregan. Red meat, rack of lamb, roasted chicken or turkey. Cheese.

### DISTINCTION

Environmental Approach : HVE Certification (High Environmental Value).

### PRODUCTION

Appellation : A.O.C. MEDOC.

Soil : Graves, clay and chalky.

Average age of vines : 25-30 years old.

Production : 10 000 bottles.

### VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon.

Mecanical harvesting. Ageing in steel tanks, then in oak barrels.

Bottling : bottles stored horizontally in cages at the property for 12 months.

Degree : Between 13% and 14 % vol.



BOTTLE : 3 760 087 340 297



CASE : 3 760 087 340 303



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