

DUCHESSE ERES



A.O.C SAINT-EMILION ROUGE



DEGUSTATION

Très belle robe pourpre à reflets rubis. Vous trouverez dans ce Saint-Émilion des tanins soyeux, un joli nez ambitieux et boisé, de l'élégance, des notes de fruits rouges et une présence fruitée qui devrait parfaitement évoluer avec le temps.

ACCORD MET/VIN

Servir avec du magret de canard caramélisé, filet de bœuf, poulet ou un plateau de fromage (Camembert, Comté Saint-Nectaire).

PRODUCTION

Aire d'appellation : AOC SAINT-EMILION.

Sol : Argilo-calcaire, sablo-limoneux.

Age des vignes : 40 ans.

Production : 6000 à 50 000 bouteilles.

VINIFICATION

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Vendanges mécaniques.

Vinification : sélection de la vendange en pleine maturité. Elevage en cuve inox. Finement boisé.

Viellissement : peut se boire de suite, mais évoluera favorablement pendant 10 ans.

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

Degré : Entre 13% et 14% vol.

A.O.C SAINT-EMILION RED



TASTING

Elegant, silky, with velvet tannins, oak, black raspberries and oak notes create the nose. Intense ruby red colour with purple gleams. Already drinking well, this wine should be consumed over the next decade.

FOOD PAIRING

Serve with caramelized duck filets, beef fillet, braised chicken, cheese platter.

PRODUCTION

Appellation : AOC SAINT-EMILION RED.

Soil : clay and chalky, sandy and muddy.

Average age of vines : 40 years old.

Production : 6000 or 50 000 bottles.

VITICULTURE AND VINIFICATION

Blend : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Mécanical harvesting. Ageing in steel tanks. Lightly oaked.

Ageing : can be drunk immediately but will develop well for 10 years.

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

Degree : Between 13% and 14 % vol.



BOTTLE : 3 760 087 340 310



CASE : 3 760 087 340 327

LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - 33410 Beguey - France

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