



CHÂTEAU DE CÔME

SAINT-ESTÈPHE

Depuis la première acquisition de 2 hectares en 1997, le domaine s'étend aujourd'hui sur 11 hectares parmi les meilleurs terroirs de Saint-Estèphe. La construction des infrastructures au centre de son vignoble, permettent de faire un vin d'exception : **une cuverie moderne, un chai d'élevage, un chai de stockage avec salle de conditionnement, ainsi qu'une salle de dégustation** à l'étage avec vue sur le vignoble qui complète ce projet ambitieux.

« À la propriété depuis 2009, je m'engage chaque jour avec enthousiasme à faire valoir la qualité de nos vins et la passion que met notre équipe à réaliser de grands vins sur un excellent terroir en mettant en place des éléments de qualité ordinairement réservés aux plus grands crus du Médoc.

La propriété est labellisée en agriculture biologique depuis 2018, 1^{ère} à St-Estèphe. »



La couleur est soutenue, pourpre et brillante. Un nez de fruits rouges intense fin et élégant. Complexe en bouche, d'une belle ampleur, on ressent des tannins bien présents, raffinés et fondus. L'amplitude et la densité en bouche note une belle richesse. Le fruit rouge apparaît en parfaite harmonie avec l'ensemble des éléments. La finale est longue, onctueuse avec une belle persistance.

Terroir :
Superficie :
Densité de plantation :
Rendement :
Encépagement :

Argilo-calcaire
11 Ha
9 000 pieds / ha
35 hl / ha
45% Cabernet Sauvignon,
45% Merlot
10% Petit Verdot
50 ans
Vendanges manuelles
Labours traditionnels
Cuves en ciments thermorégulées,
macération pré-fermentaire à froid
12 à 14 mois en barriques
21 jours
30% en fûts neufs
le reste en barriques de un et deux vins

Age moyen de la vigne :
Récolte :
Travail du sol :
Vinification:

Elevage :
Durée de macération :
Elevage en barrique :