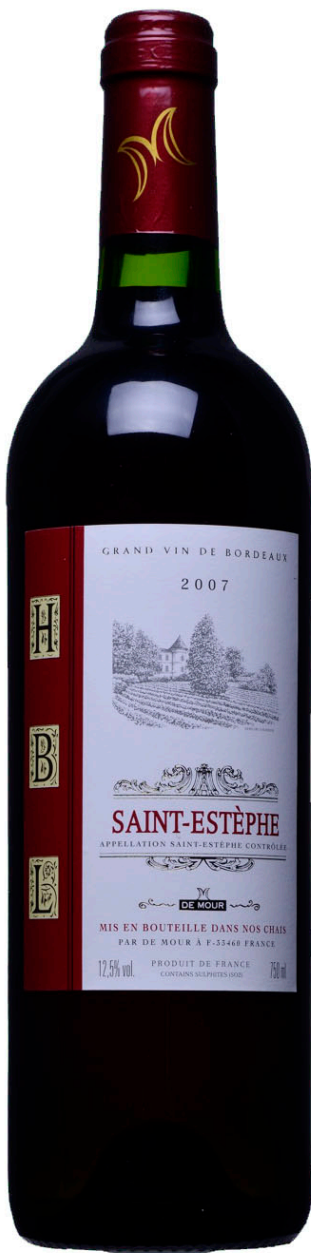


HBL SAINT-ESTÈPHE



| | |
|------------------------------|---|
| Directeur Technique | Jean Michel Garcion |
| AOC | Saint-Estèphe |
| Sols | Graves sur sous-sol graves-sable et argile |
| Densité de population | 10 000 pieds/ha |
| Age du vignoble | 35 ans en moyenne |
| Vinification | Taille courte (guyot simple) et vendanges manuelles. Vinification traditionnelle avec une macération de 3 à 5 semaines suivant les millésimes et la maturité des raisins. Remontage 3 à 4 fois par jour de 45 à 60 min, selon la taille des cuves et lessivages de courte durée |
| Elevage | 12 à 14 mois en barrique de chêne (30 à 40% neuves) |
| Assemblage | 35-40% Merlot 60-65% Cabernet-Sauvignon |
| Dégustation | Ce vin aux arômes de fruits rouges avec une légère touche de torréfaction s'habille d'une robe pourpre avec des reflets violacés. Il se développe rapidement en bouche où le fruit et le boisé s'assemblent remarquablement |
| Garde | 8 à 12 ans |