

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU L'INSOUCIANCE

SAINT-ESTÈPHE



Appellation :
Saint-Estèphe

Superficie :
1,78 hectares

Terroir :
Argilo-graveleux

Vignoble :
Lutte phytosanitaire raisonnée
Âge moyen des vignes : 45 ans, travail du sol mécanique, effeuillage, vendanges vertes

Assemblage :
52% merlot, 38% cabernet sauvignon,
10% cabernet franc

Vinification :
Vinification en grains entiers, remontages et/ou pigeages en cuves de petits volumes.

Elevage :
12 mois
1/3 de fûts neufs

Dégustation :
Nez complexe et racé avec des arômes de tabac doux, de cassis et de petits fruits noirs, bouche savoureuse et dense et pulpeuse, les tannins sont remarquablement serrés et soyeux, finale longue révélatrice du grand potentiel de garde.