

# COMTESSE ERES



## A.O.C MEDOC Millésime 2016



### 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.

### 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 : 13,5% vol  
Bouteille bordelaise lourde

## A.O.C MEDOC Vintage 2016



### 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.

### 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  
Mécanical harvesting. Ageing in steel tanks, then in oak barrels  
Bottling: bottles stored horizontally in cages at the property, without labels, for 12 months  
Degree: 13.5 % vol  
Bordeaux style heavy bottle



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 Bis Chemin de Palette - BP 38 - 33410 Béguey - France

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