

CHÂTEAU L'ESPÉRANCE

BORDEAUX SUPÉRIEUR AOC

Historique

Cette propriété de 12 hectares appartenant au groupe Taillan, a pour Appellation d'Origine Contrôlée "Bordeaux Supérieur". Située sur la commune de Saint-Martin du Bois, elle est au cœur de l'appellation qui représente plus de la moitié du vignoble girondin, plus grand producteur de vins fins au monde. Ce vignoble, dont les vignes ont une moyenne d'âge de 25 ans, est exposé dans sa majeure partie Est-Ouest. La totalité de la récolte est vinifiée sur la propriété.

This 12-hectare estate belonging to the Taillan Group operates under the "Bordeaux Supérieur" AOC. Located in the commune of Saint-Martin du Bois, it is in the heart of the appellation which represents over half of the vineyards in the Gironde, the largest producer of fine wines in the world. The majority of the vineyard, the vines of which are on average 25 years old, faces east and west. All the harvest is vinified on the estate.

Lieu de la propriété • Place of the estate Saint-Martin du Bois

Production moyenne • Average production 85 000 bouteilles • 85 000 bottles

Nature du sol • Soil Sablo-argileux • Sand and clay

Encépagement • Grape varieties 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes • Average age of the vines 30 ans • 30 years

Surface du vignoble • Area of the vineyard 12 hectares

Vinification • Vinification Traditionnelle bordelaise, 20 à 30 jours de cuvaision en cuves inox thermorégulées
Traditional, 20 to 30 days vatting in temperature-controlled stainless steel vats

Elevage • Ageing 12 mois en cuves • 12 months in vats

Mise en bouteille • Bottling Au château • At the estate

Dégustation • Tasting notes

Ce vin dense, d'une robe pourpre intense, exhale un nez extraordinairement riche de fruits à l'alcool, auquel se mêlent d'agréables notes poivrées. Une bouche dense et complète lui assure également corps et richesse.

This dense wine, with a deep purple colour, offers an extraordinarily rich nose of fruit in alcohol enhanced by pleasant peppery touches. Firm and round on the palate, rich and full-bodied.

Accords gastronomiques • Matching with food

Harmonieux et long en bouche, il accompagnera idéalement un gigot d'agneau aux herbes ou des fromages de chèvre.

Being harmonious and long on the palate, it is the ideal companion for a leg of lamb with herbs or for goat's cheese.

Conseils de garde • Cellaring potential

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans.

To be enjoyed now, or kept for 5 to 6 years.



GINESTET