

SAINT ESTEPHE Cru Bourgeois CHATEAU LA COMMANDERIE 2018 75 CL

Château La Commanderie est un vin riche, suave et concentré, développant une texture soyeuse avec un bel équilibre. Ce vin allie un bouquet intense de f



Référence : 422020

Prix : 25.95 €

Descriptif :

SAINT ESTEPHE Cru Bourgeois CHATEAU LA COMMANDERIE 2018 75 CL

Dans le prolongement immédiat de très grands crus, le terroir du Château La Commanderie bénéficie d'une qualité de graves qui lui confère un caractère exceptionnel, les parcelles bénéficient d'emplacements de choix, la plus grande est sur la plus haute croupe de la commune, une autre est contiguë au Château Montrose, et la deuxième se situe sur une pente de graves très compactes, entre Cos d'Estournel et Lafon-Rochet, face à Lafite-Rothschild. C'est en 1956 que, Gabriel Meffre, alors pépiniériste, tombe amoureux de la région et achète ses premiers hectares de vignes à côté du Château Montrose. En 1961, il achète un magnifique château du XVIIIème, puis son fils. Claude Meffre succède à son père en 1996 et s'investit pleinement dans la gestion et développe le domaine. Il maintient le Classement Cru Bourgeois effectif depuis 1932.

notes de dégustation:

A forte dominance de Merlot, le Château La Commanderie est un vin riche, suave et concentré, développant une texture soyeuse avec un bel équilibre. Ce vin allie un bouquet intense de fruits mûrs en harmonie. Le bois est fondu apportant un grillé fin, et apportant une bouche persistante et généreuse, les tanins sont élégants,

fondus et la finale est fraîche.

cépages::vignes de 30 ans,55% merlot, 45% cab sauvignon, sur 10 ha sur le plateau de Saint-Estèphe, sur la plus haute croupe de la commune, inclinée vers la Gironde., 3,5 ha, entre Lafon-Rochet et Cos d'Estournel : très pentus avec de grosses graves très compactes (parcelle de Cabernet Sauvignon). , 3,5 ha à côté de Château Montrose, vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées, élevage 12 mois en fûts de chêne, renouvelés par tiers chaque année , rénovation récente du chai à barriques

accords : entrecôte aux cèpes, confie d'oie à la Landaise, viande rouge, épaule d'agneau confite, dinde rôtie, bavette à l'échalotte, tajine de boeuf aux pois chiches, rocamadour

T°S: 16 - 18°C

G: 2028 et +

[Lien vers la fiche du produit](#)