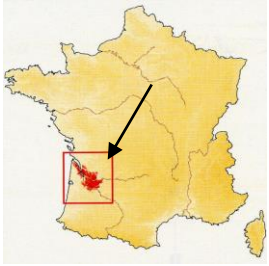
L'Antre Deux Verres
09 86 69 56 36
www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Saint Estèphe
Château Tour De Marbuzet
Producteur : Duboscq et Fils

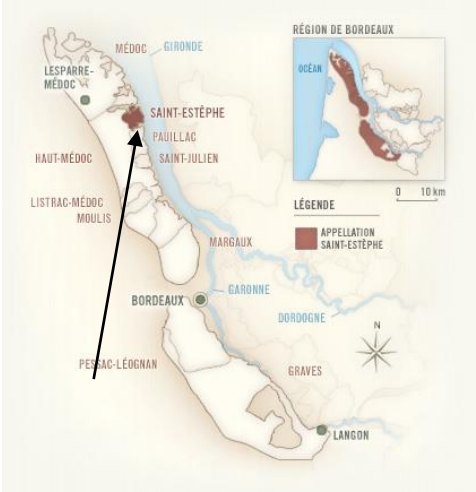


Région
Bordelais
Sous région
Saint Etstèphe

Situation géographique
A l'entrée du village de Saint-Corbian haut lieu de l'appellation.

Millésime

Note :



Principaux cépages

40% Cabernet-Sauvignon,
40% Merlot,
20% Cabernet-Franc

Nature du sol

En bordure de rivière, dotée d'un sol pauvre (graves et sous sol argileux) favorable à l'enracinement profond de la vigne.

Climat

Océanique

Observations

□ A.O.C. depuis 1936.
□ Uniquement des vins rouges.
□ A.O.C. communale la plus septentrionale du Haut Médoc.
□ Superficie du vignoble : 1 250 Ha pour une production de 53 000 Hl soit 42,40 Hl/Ha.
□ Vignoble de 8,5 Ha pour une production de 25000 bouteilles.
□ Attention à ne pas confondre avec Château Haut Marbuzet. C'est le second vin de Château.
□ Age moyen de la vigne : 25 ans.
□ Servir entre 15 à 18 ° C. A carafer.

Examen visuel :
■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

Examen olfactif :
■ Intensité :
■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant □ Déplaisant □
■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■	Viandes blanches	■
Charcuteries	■	Viandes rouges	■
Poissons	□	Fromages doux	■
Fruits de Mer	□	Fromages forts	■
Petits Gibiers	■	Desserts chocolat	■
Gros Gibiers	■	Desserts fruits	□

Originalité
Il accompagne avec bonheur des plats culinaires hauts en goût comme le gibier, les viandes rouges en sauce ou une entrecôte à la "roste" (grillée aux sarments).

Remarque :
Saint Estèphe est surtout connu par l'intermédiaire de 3 grandes propriétés. La plus ancienne, fief de la maison noble de Calon, 3ème cru classé en 1855 et connue aujourd'hui sous le nom de Calon Ségur. La 2ème, Clos d'Estournel, célèbre pour ses chais à la décoration orientale, est un 2ème cru classé, à l'instar de Montrose créée en 1815 (2ème cru classé).
Vendanges : récoltes manuelles. Vinification : très longue macération (3 semaines) thermo-régulée assortie de remontages quotidiens. Elevage de 18 mois : 25 % barriques de chêne neuves et 75 % en cuves de bois.