



Fruité, souple, plaisir immédiat

Château de Sainte Gemme

AOC Haut-Médoc

Assemblage de
Cabernet Sauvignon et Merlot.

8 hectares de vignes de 20 ans
sur un sol de graves sablo-argileux.

Vendanges mécaniques avec sélection
des raisins par tri optique.

Fermentation à basse température afin de garder
la fraîcheur et les arômes fruités.

Macération de courte durée pour privilégier
la souplesse et la rondeur des tanins.

Nez fruité de baies et cerise, légèrement poivré.
Tanins veloutés et croquants. Finale soutenue de gelée
de fruits rouges et myrtille.