



**Appellation** : AOC Saint-Estephe

**Dénomination** : Château de Côme.

**Le domaine** : Château de Côme

Le Château de Côme acquis en 1997 par le Baron Maurice Velge, est désormais géré par sa famille, il est le premier Château certifié bio de Saint-Estèphe aujourd'hui.

Issu des meilleurs terroirs argilo-calcaires de l'appellation, ce « vin-boutique » à forte personnalité, est élaboré grâce à une étroite collaboration entre la famille Velge, José Bueno, formé pendant 23 ans chez Philippe de Rothschild, et Eric Boissenot, Œnologue phare du Médoc et son équipe soudée et dynamique.

**Le terroir** : Argilo-calcaire.

**Les Cépages** : Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot.

**Elevage** : Cuves ciment thermo régulées et élevage en barrique de 12 à 14 mois.

**Formats disponibles** : Bouteilles 75 cl.

**Notre appréciation** :

Finement racé, le nez dévoile ses arômes de fruits noirs et rouges juste enrobés d'une touche vanillée. En bouche le grain est particulièrement soyeux. Les tanins se fondent dans la richesse du jus. Un final d'une belle droiture, très digne. Ce millésime 2019 bénéficie d'un superbe équilibre entre puissance et finesse, avec un beau potentiel de garde.

**Certification** : Agriculture Biologique.

