

# VIEUX CHÂTEAU des COMBES

SAINT-EMILION  
GRAND CRU  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

2012

Médaille Bronze Decanter 2015  
Médaille Or Concours Général Agricole Paris 2014

Le Vieux Château des Combes est situé à Saint-Christophe-des-Bardès, à tout juste 5 kilomètres du village historique de Saint-Émilion.

Son nom laisse à penser que du vin était déjà produit ici au XVII<sup>ème</sup> siècle, lorsque fût construite l'abbaye Bénédictine. Des vignes furent plantées, réparties autour des bâtiments sur les différentes croupes environnantes, désignées à l'époque par le terme «combes».

C'est de cet environnement que Vieux Château des Combes tire son nom. De nos jours, le château est entouré par les vignes, les arbres et un étang d'un demi-hectare.

Il a su garder la dignité calme d'un lieu de contemplation, parfait pour produire un Saint-Émilion Grand Cru de grande qualité.

Les vendanges des parcelles, à dominante Merlot, effectuées manuellement sont suivies d'un tri rigoureux. La vinification bordelaise traditionnelle est ensuite réalisée dans des cuves en inox thermorégulées, le travail d'expert de notre oenologue et de son équipe donne un vin d'une belle structure, souple en bouche, aux tannins satinés.

## DEGUSTATION

“Vieux Château des Combes 2012 se caractérise par une robe brillante, de rouge rubis soutenue avec des reflets violets. Le nez est puissant, fruité, épicé et complexe. Il offre des senteurs de fruits noirs et de pain d'épice. En bouche, le vin est souple et équilibré. L'attaque est persistante et délivre des arômes de confiture de myrtille et de moka.”

*Vincent Cachau, Oenologue*



## VIGNOBLE

LIEU : Saint Christophe des Bardès

SUPERFICIE : 30 hectares

ENCEPAGEMENT : 60% Merlot, 10% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire

VINIFICATION : Traditionnelle en cuves inox thermorégulées.

CONSERVATION : Jusqu'à 7 ans, avec évolution du profil sensoriel.

CRUS ET DOMAINES DE FRANCE  
La Passion des Grands Vins depuis 1873  
— GROUPE GCF —

infos@crusetdomainesdefrance.com  
Tél. +33 (0)5 57 98 29 69

L'ALCOOLESTDANGEREUXPOURLASANTE.ACONSOMMERAVECMODERATION.