

## Fiche Technique

Château de Côme



*Saint-Estèphe*



Acquis en 1997 par Maurice Velge, le Château de Côme est aujourd'hui dirigé par sa famille. Il détient la distinction d'être le premier domaine de Saint-Estèphe à avoir obtenu la certification biologique. Né des plus beaux terroirs argilo-calcaires de l'appellation, ce vin au caractère affirmé résulte d'une collaboration étroite entre la famille Velge, José Bueno – fort de 23 années d'expérience chez Philippe de Rothschild – et Éric Boissenot, œnologue de renom dans le Médoc, accompagné de son équipe passionnée et soudée.



Le Château de Côme se positionne sur un terroir argilo-calcaire avec un encépagement équilibré. Le travail minutieux à la vigne et en cave a permis d'en révéler toute la finesse. Précurseur à Saint-Estèphe, le domaine est certifié en agriculture biologique depuis 2018. Le Château de Côme utilise des cuves en ciment de taille moyenne, favorisant une extraction douce. L'élevage se fait ensuite en barriques de chêne français, avec 20 à 25 % de fûts neufs selon le millésime. La clarification naturelle a lieu en hiver, suivie de soutirages manuels. L'élevage en barrique dure 12 mois, avec un travail soigné sur les lies fines.



45 % Cabernet sauvignon, 45 % Merlot, 10 % Petit Verdot

Robe : Jolie robe pourpre.



Nez : Finement racé, le nez dévoile des arômes de fruits noirs et rouges juste enrobés d'une touche vanillée.

Dégustation : En bouche, le grain est particulièrement soyeux. Les tanins se fondent dans la richesse du jus. La finale sur l'âge est fraîche mais charnue avec de belles notes empyreumatiques.



Idéal sur des viandes rouges, du gibiers ou un plateau de fromages.

Potentiel de garde : environ 15 ans.

