

# CHÂTEAU SAINT AHON

## APPELLATION HAUT-MÉDOC CONTRÔLÉE CRU BOURGEOIS

Propriétaire	GFA du Château Saint Ahon	Encépagement	Cabernet sauvignon 60% Merlot 30% Cabernet Franc 5% Petit Verdot 5%
Localisation	Blanquefort, Gironde	Age moyen des vignes	19 ans
Superficie	31 ha	Vendanges	Traditionnelle / traditional
Sol	Sablo-graveleux Sandy-gravel	Vieillessement	12 mois en fûts de chêne

Propriété de Charles de Montesquieu au XVIII<sup>e</sup> s., le Château Saint Ahon est situé dans la région du Haut Médoc, au sud de la Presqu'île du Médoc.

Le vignoble est planté sur un sol sableux et graveleux et couvre une superficie de 31 hectares. L'âge moyen de la vigne est de 19 ans.

Après les vendanges mécaniques, suivies d'un tri manuel de la vendange, la vinification s'effectue de manière traditionnelle avec thermorégulation, la cuvaison dure 3 semaines minimum. Le vin est élevé en fûts de chêne pendant 12 mois.

Ce vin signale sa personnalité dès le premier regard par sa belle robe rouge aux reflets vifs. Le nez est discret avec des notes de bois. La bouche est dense et bien structurée. Ce vin est patient de rigueur pour ce millésime très prometteur.

Servi chambré, Château Saint Ahon accompagne volontiers les viandes rouges, blanches et les fromages.



Property of Charles de Montesquieu in the eighteenth century., Château Saint Ahon is located in the region of Haut Médoc, south of the Médoc peninsula.

The vineyard spreads over 31 hectares made of sandy and gravelly soil. The average age of vineyard is 19 years.

After the mechanical harvest, followed by manual sorting of the grapes, the vinification is carried out in a traditional way using stainless steel thermostatically-controlled vats. Fermentation lasts at least 3 weeks. The wine is aged in oak barrels for 12 months.

The wine has a beautiful red dress with a lot of highlights. The nose is discreet with notes of wood. On the palate, this wine is dense and well structured. Patience rigor to this very promising vintage.

Served at room temperature Château Saint Ahon accompanies a good red and white meats and cheeses.

