

CHÂTEAU
HAUT-VIGNEAU
AOC BLAYE
Grand vin de Bordeaux

Surface : 2.5 hectares.

Encépagement : 85% merlot, 10% cabernet sauvignon et 5% cabernet franc.

Densité : 5000 pieds/hectare.

Terroir : Coteaux de sol argilo-graveleux.

Mode de conduite : Enherbement total maîtrisé. Taille en Guyot double, charge de 7 yeux. Palissage élevé (1,90 m). Ebourgeonnages. Effeuilages. Vendanges vertes. Rendement maîtrisé à 50 hl/ha.

Chai : Thermo-régulé. Modernisé en 2000.

Vinification : Macérations pré-fermentaires à froid. Fermentation alcoolique et macération sont de longue durée afin d'extraire les arômes et donner au vin toute sa puissance.

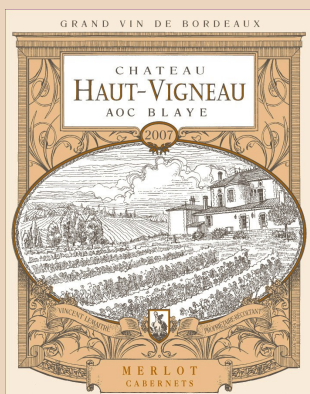
Elevage : 8 mois en barriques de chêne français. Ouillage hebdomadaire.

Dégustation : Très grande richesse olfactive avec des arômes de fruits mûrs, framboise, fraise, myrtille, sans excès de tanins de bois, et des notes minérales.

En bouche, le Château Haut Vigneau est un vin chaud, rond, très souple et gras. Evolution olfactive avec des arômes de fruits en rétro-nasal. La finale est longue et soyeuse. Il possède une bonne aptitude au vieillissement.

Associations vin/mets : Ce vin s'accordera parfaitement avec les viandes blanches ou rouges, les viandes grillées, les fromages, les tartes et les fruits frais.

Conseils de dégustation : Chamberer une heure avant ouverture. Décanter une demi-heure avant de servir.



Etiquetage : Etiquette traditionnelle, impression avec dorure à chaud.

Bouchon : Liège naturel. Mentionne le site internet du Château.

Conditionnement : Bouteille lourde tradition, disponible en demi-bouteille et magnum.

Emballage : Cartons de 6 et 12 bouteilles ou caisses bois à la demande.

AOC : Blaye.

Mise en bouteille au Château