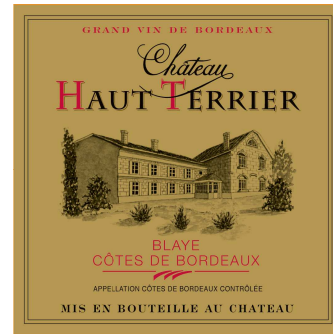




Château Haut-Terrier
E.A.R.L. DES VIGNOBLES DENECHAUD
46, LE BOURG - 33620 SAINT-MARIENS
Tél : 05 57 68 53 54 - Fax : 05 57 68 16 87
E-mail : chateau-haut-terrier@wanadoo.fr

www.chateau-haut-terrier.com



Origine de la Propriété : Propriété Familiale depuis 1850.
BLAYE Côtes de Bordeaux Rouge

SITUATION :

80% côtes et 20% plateaux sur les Communes de Saint-Mariens et Saint-Christoly de Blaye.

SUPERFICIE :

40 Hectares.

PRODUCTION :

2000 Hectolitres en moyenne. Représentant 266.000 Blles.

NATURE du SOL:

Argilo-Graveleux et Siliceux.

ENCEPAGEMENT :

80% Merlot Noir, 20% Cabernet-Sauvignon.

VINIFICATION :

Vendange éraflée et triée. Mise en Cuves. Et, Contrôle de la température par Thermorégulation.

ELEVAGE :

Deux Ans en Cuves bétons et six mois minimum en Bouteilles avant la Vente.
Selon les Millésimes, ces vins ont une durée de Consommation de 10 à 20 Ans...

DEGUSTATION:

Couleur intense et profonde. Température : 17° à 18°.
Bouquet fruité qui allie les Arômes de Cassis et de Framboises.
Chambrier 24 Heures à l'avance. Et, ouvrir la Bouteille 2 Heures avant de la Consommer.

NOTORIETE :

Sélectionné par GAULT-MILLAU. Coup de Cœur sur Guide Hachette 1997....
- Blaye au Comptoir sur les Bars à Vin de Paris depuis Octobre 2001. CHATEAU HAUT-TERRIER a gagné le Trophée sur 26 Côtes de Blaye Rouge pour le Millésime 1999. Dégustation à l'aveugle par des Professionnels...

RECOMMANDATION :

Ce Vin accompagne les Gibiers, les Viandes Rouges, les Civets, les Volailles et les Fromages Gras.

