



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

sandrinelafon@chateau-haut-terrier.com
www.chateau-haut-terrier.com



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

SITUATION :

100% Coteaux sur la commune de Saint-Mariens.

SUPERFICIE :

5 Hectares.

NATURE du SOL :

Argilo-Graveleux.

PRODUCTION :

250 Hectolitres en moyenne. Représentant 30.000 Blles.

ENCEPAGEMENT :

100% MERLOT NOIR. Sélection de Vieilles Vignes.

VINIFICATION :

Vendange éraflée et triée. Mise en Cuves.

Contrôle de la Température pendant la Vinification, puis, Macération 3 semaines après la fin de la Fermentation.

ELEVAGE :

Elevage en cuves.

VIEILLISSEMENT :

Ces Vins suivant les Millésimes ont une durée de Conservation de 10 à 15 Ans.

Peut se Déguster : 2010

DEGUSTATION:

Couleur rouge profond, liseré ambré. Fin et élégant au nez avec des notes de Griotte. Légèrement boisé d'où les notes Torrififiées en finale. Il offre du volume et de la consistance en bouche ; charpenté par des tanins de qualité qui en font une Bouteille d'Avenir...

TEMPERATURE : 17° à 18°.

Chambrier 24 Heures à l'avance, et ouvrir la Bouteille 2 Heures avant de la Consommer.

RECOMMANDATION :

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

