



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
Elevé en Barriques de Chênes Neufs provenant de la France
« Cuvée Prestige »

SITUATION :

100% Côteaux sur la commune de Saint-Mariens.

SUPERFICIE :

12 Hectares.

NATURE du SOL :

Argilo-Graveleux.

PRODUCTION :

480 Hectolitres en moyenne. Représentant 64.000 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 :

Après la Fermentation Malolactique, mise en Barriques Neuves pour une durée de 18 mois.

VIEILLISSEMENT :

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

Millésimes à Consommer : 1988 – 1989 – 1990 – 1991.

Peut se Déguster : 1995 – 1997 – 1998 – 1999 – 2000 – 2001 – 2002.

A attendre : 2003 – 2005 – 2006 – 2008 – 2009 – 2010-2012.

DEGUSTATION:

Couleur rouge profond, liseré ambré. Fin et élégant au nez avec des notes de Griotte ; de Torrification 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.

NOTORIETE:

Sélectionné par GAULT-MILLAU. Le GUIDE HUBERT 2002. Gilbert&Gaillard 2011.

Coup de Cœur sur GUIDE HACHETTE 1997.

Revue du Vin de France d'Octobre 2004 pour le Millésime 2001.

RECOMMANDATION :

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

