



*Château*  
**HAUT-TERRIER**  
E.A.R.L. DES VIGNOBLES DENECHAUD  
181, AVENUE MARC DOULUS  
33620 SAINT-MARIENS  
Tél : 05 57 68 53 54 - Fax : 05 57 68 16 87  
E.mail : chateau-haut-terrier@wanadoo.fr  
Site : 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% Côtesaux 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.

**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.

**RECOMMANDATION :**

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

