

Château Haut-Terrier

« *Rouge Prestige* »



APPELLATION

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux

FORMATS

75 cl et 150 cl

CÉPAGE

100% Merlot Noir
(sélection Vieilles Vignes)

LABELS

Depuis 2011 et 2020

SITUATION

100% coteaux sur la commune de Saint-Mariens.



PRODUCTION

Environ 64.000 bouteilles.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange éraflée et triage des baies saines à la parcelle. Mise en cuves et contrôle de la température pendant la vinification, puis, macération trois semaines après la fin de la fermentation. Après la fermentation malolactique, mise en barriques neuves pour une durée de 18 mois.

DÉGUSTATION

Couleur rouge profond, liseré ambré. Nez de belle puissance aux notes de mûre et griotte évoluant sur de l'empyreumatique tel que café et de la torréfaction. En bouche, vin charnu et puissant bien marqué par des tannins élégants et un merlot de qualité à bonne maturité. Goût très fruits noirs et réglissé, fumé, torréfié.

CONSOMMATION

Servir entre 17 et 18°C. Chambrier 24 heures à l'avance et ouvrir la bouteille 2 heures avant de la consommer. Un joli vin de garde qui peut être conservé entre 10 et 15 ans.

RECOMMANDATION

Ce vin accompagne divinement les gibiers et civets (sanglier, chevreuil...), viandes rouges (maturées, entrecôte...), volailles (chapon, caille...), fromages ainsi que les desserts à base de chocolat (profiteroles, forêt-noire...).