

CHÂTEAU HAUT-TERRIER

PRESTIGE

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux - Rouge

100% Merlot Noir (sélection vieilles vignes)

Vinification et 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.

Commentaires de 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.

Recommandation

Servir entre 17 et 18°C. Ce vin accompagne idéalement apéritifs, grillades, charcuteries, viandes rouges, volailles et fromages.

Type de sol : Argilo-calcaire

Situation : 100% coteaux

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Quantité produites : 64 000 bouteilles

Formats : 75cl et 150cl

Labels : Certifiés Terra Vitis (2011) et HVE (2020)



VIGNOBLES DENECHAUD - LAFON

181, Avenue Marc Doulus - 33620 Saint-Mariens, France

+33 (0)5 57 68 53 54 | vins@vignobles-denechaud-lafon.com | www.vignobles-denechaud-lafon.com