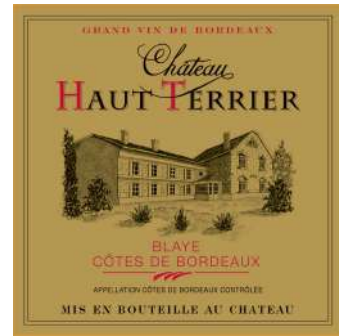




Château
HAUT-TERRIER
E.A.R.L. DES VIGNOBLES DENECHAUD
181 AVENUE MARC DOULUS
33620 SAINT-MARIENS
Tél : 05 57 68 53 54 - Fax : 05 57 68 16 87
E.mail : chateau-haut-terrier@wanadoo.fr
Site : www.chateau-haut-terrier.com

www.chateau-haut-terrier.com



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

SITUATION :

80% côtes et 20% plateaux sur les Communes de Saint-Mariens et Saint-Christoly de Blaye.

SUPERFICIE :

28 Hectares.

PRODUCTION :

1250 Hectolitres en moyenne. Représentant environ 165.000 Billes.

NATURE du SOL :

Argilo-Graveleux et Siliceux.

ENCEPAGEMENT :

80% Merlot Noir, 20% Cabernet-Sauvignon.

VINIFICATION :

Vendange éraflée et triée. Mise en Cuves. Et, Contrôle de la température par Thermorégulation.

ELEVAGE :

Deux Ans en Cuves bétons et six mois minimum en Bouteilles avant la Vente.
Selon les Millésimes, ces vins ont une durée de Consommation de 10 à 20 Ans...

DEGUSTATION :

Couleur intense et profonde. Température : 17° à 18°.
Bouquet fruité qui allie les Arômes de Cassis et de Framboises.
Chambrier 24 Heures à l'avance. Et, ouvrir la Bouteille 2 Heures avant de la Consommer.

NOTORIETE :

Médaille d'Or au Concours de Lyon 2016 pour le Millésime 2014.

RECOMMANDATION :

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