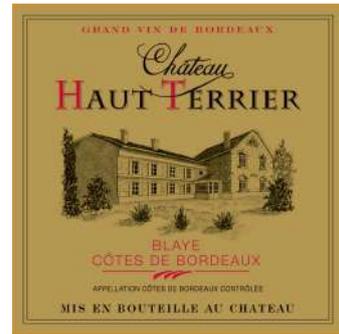




*Château*  
**HAUT-TERRIER**  
E.A.R.L. DES VIGNOBLES DENECHAUD  
181 AVENUE MARC DOULUS  
33620 SAINT-MARIENS  
Tél : 05 57 68 53 54 - Fax : 05 57 68 16 87  
E.mail : chateau-haut-terrier@wanadoo.fr  
Site : www.chateau-haut-terrier.com

[www.chateau-haut-terrier.com](http://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.