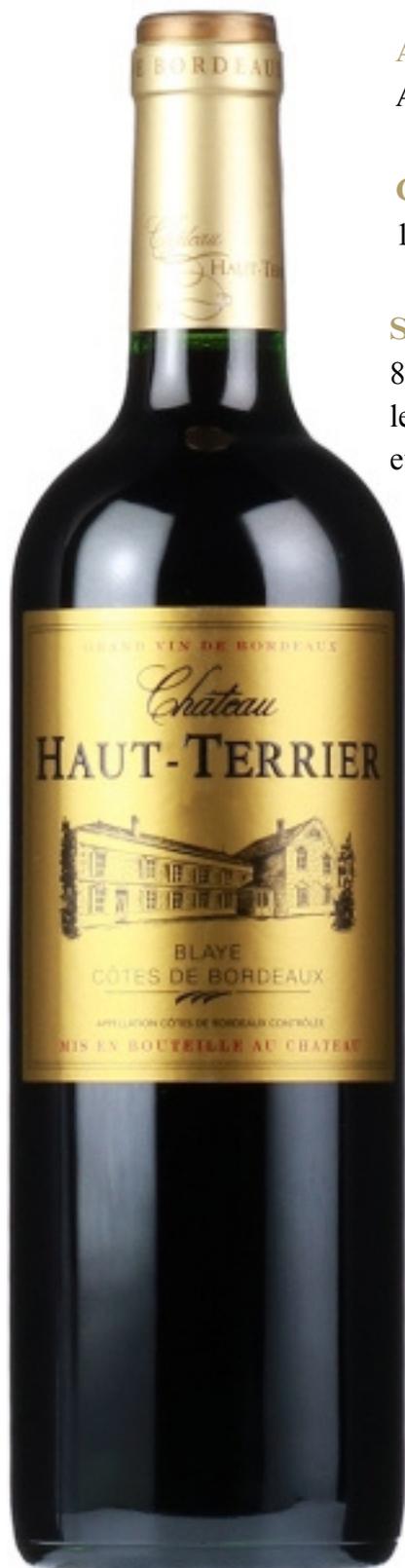


Château Haut-Terrier

« *Rouge Tradition* »



APPELLATION

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGE

100% Merlot Noir

SITUATION

80% coteaux et 20% plateaux sur les communes de Saint-Mariens et Saint-Christoly-de-Blaye.

PRODUCTION

Environ 165.000 bouteilles.

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Vendange éraflée et triage des baies saines à la parcelle. Mise en cuves et contrôle de la température par thermorégulation. Deux ans en cuves bétons et six mois minimum en bouteilles avant la vente.

DÉGUSTATION

Couleur intense et profonde. Nez gracieux de fruits rouges et noirs tels que framboise, cassis et myrtille. Tannins présents mais de bonne facture évoluant sur du fruité.

CONSOMMATION

Servir entre 17 et 18°C. Chamber 24 heures à l'avance et ouvrir la bouteille 2 heures avant dégustation. Selon les millésimes, ces vins ont une durée de garde de 10 à 20 ans.

RECOMMANDATION

Ce vin accompagne parfaitement grillades, viandes rouges, charcuteries, volailles et fromages. Peut être aussi présenté à l'apéritif.

FORMATS

37,5 cl, 50 cl, 75 cl
150 cl, 300 cl et 500 cl

LABELS

Depuis 2011 et 2020

