

# CHÂTEAU HAUT-TERRIER

## TRADITION

### A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux - Rouge

---

100% Merlot Noir

#### Vinification et 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.

#### Commentaires de 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.

#### Recommandation

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

---

**Type de sol :** Argilo-calcaire

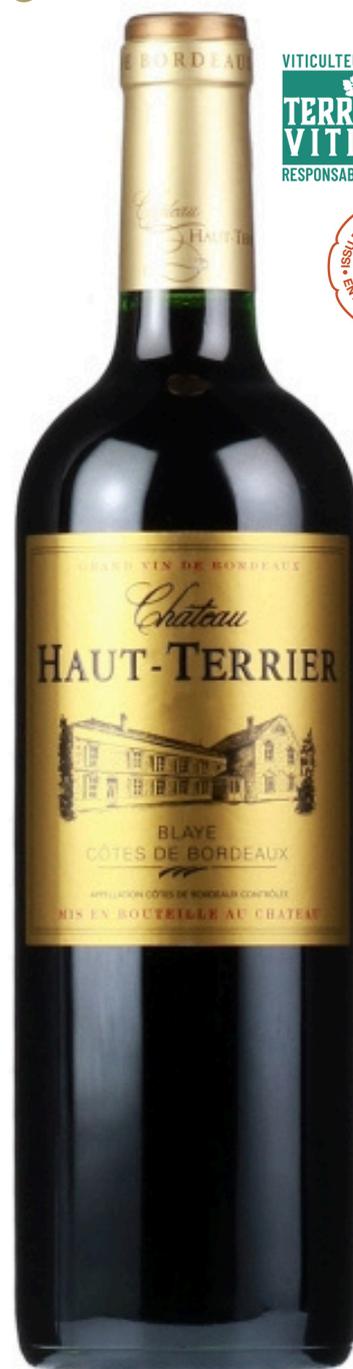
**Situation :** 80% coteaux et 20% plateaux

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans

**Quantité produites :** 165 000 bouteilles

**Formats :** 37,5cl, 50cl, 75cl, 150cl, 300cl et 500cl

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



VIGNOBLES DENÉCHAUD - 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