

Château Haut-Terrier

« *Rouge l'Absolu* »



APPELLATION

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux

FORMAT

75 cl

CÉPAGE

100% Merlot Noir
(sélection Vieilles Vignes)

LABELS

Depuis 2011 et 2020

SITUATION

100% coteaux sur la commune de Saint-Mariens.



PRODUCTION

Environ 64.000 bouteilles.

VINIFICATION / 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.

DÉGUSTATION

Couleur rouge profond, liseré ambré. Nez fin et élégant aux notes de griotte. Légèrement boisé d'où une finale torréfiée. Il offre du volume et de la consistance en bouche. Charpenté par des tanins de qualité qui en font une bouteille d'avenir.

CONSOMMATION

Servir entre 17 et 18°C. Chambrier 24 heures à l'avance et ouvrir la bouteille 2 heures avant de la consommer. Selon les millésimes, ce sont des vins qui peuvent se conserver entre 10 à 15 ans.

RECOMMANDATION

Ce vin accompagne les gibiers et civets, viandes rouges, fromages ainsi que desserts à base de chocolat.