

CHÂTEAU HAUT-TERRIER

L'ABSOLU

A.O.C Blaye Côtes de Bordeaux - Rouge

100% Merlot Noir (sélection vieilles vignes)

Vinification et 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.

Commentaires de 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.

Recommandation

Servir entre 17 et 18°C. Ce vin accompagne les gibiers et civets, viandes rouges, fromages ainsi que desserts à base de chocolat.

Type de sol : Argilo-calcaire

Situation : 100% coteaux

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Quantité produites : 64 000 bouteilles

Formats : 75cl

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