



*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

CHÂTEAU  
**BOUTIN**



**CHATEAU BOUTIN**  
**Blaye Côtes de Bordeaux Rouge A.O.C.**  
**Propriété Familiale depuis 1850.**

**SITUATION :**

100% Côteaux exposition Sud sur la commune de Saint Mariens.

**NATURE du SOL :**

Argilo-graveleux

**SUPERFICIE :**

8 Hectares

**PRODUCTION :**

360Hl en moyenne. Représentant 48.000 Bouteilles.

**ENCEPAGEMENT :**

80% Merlot Noir  
10% Cabernet Sauvignon  
5% Cabernet Franc  
5% Malbec

**VINIFICATION :**

Vendange Eraflée. Macération trois semaines après la fin de la fermentation.  
Contrôle de la température par Thermorégulation.

**ELEVAGE :**

Un an et Demi en cuves bétons et environ six mois avant la vente en Bouteilles.  
Suivant les Millésimes, ces Vins ont une durée de Conservation de 7 à 10 Ans.

**DEGUSTATION :**

Couleur intense et profonde, Bouquet fruité qui révèle des arômes de Cassis et de Framboise.  
Un Vin élégant tout en douceur. Des tanins de qualité, tapissent le palais de l'attaque à la finale chaleureuse.  
A chamber 24 heures à l'avance. Et, le déboucher de préférence 2 heures avant de le Consommer à une température de 17° à 18°.

**RECOMMANDATION :**

Ce Vin accompagne les Gibiers, les viandes Rouges, les Civets, les Volailles et les Fromages Gras.  
Il est bienvenu en toute occasion.