



# CHÂTEAU HAUT CHATAIN

## Lalande-de-Pomerol Rouge 2018

|                      |                                                                |
|----------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>Région :</b>      | Bordeaux                                                       |
| <b>Appellation :</b> | Lalande-de-Pomerol                                             |
| <b>Couleur :</b>     | Rouge                                                          |
| <b>Millésime :</b>   | 2018                                                           |
| <b>Cépages :</b>     | Cabernet franc (10%) / Cabernet Sauvignon (10%) / Merlot (80%) |
| <b>Alcool :</b>      | 15 %                                                           |
| <b>Contenance :</b>  | 75 cl                                                          |
| <b>Allergènes :</b>  | Aucun allergène identifié                                      |



### ELABORATION

Culture conventionnelle.

Vendanges manuelles.

Egrappage total, Fermentation en cuve inox, Pressurage, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en fût de chêne neuf, Elevage en fût de chêne d'un vin, Elevage en fût de chêne de deux vins,

Assemblage, Bouchon traditionnel en liège.

Sols argileux, Sols argilo-graveleux, Sols limoneux.



### DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur pourpre, dense, reflets violines.

**NEZ :** Aromatique, fruité, légers arômes de tabac blond, subtils arômes de truffe noire, généreux arômes de cerise griotte, puissants arômes de mûre, généreux arômes de myrtille, intenses arômes de poivre noir, légers arômes de réglisse, légers arômes de vanille, arômes de toasté, légers arômes de chêne.

**BOUCHE :** Complexe, puissante, souple, notes de cerise griotte, notes de mûre, notes de poivre noir, tanins élégants, rond, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 16° et 18°



**ACCORDS METS ET VINS :** Entrecôte grillée, Paupiettes de veau, Chevreuil , Confit de Canard, Fromages à Pâte dure



### DISTINCTIONS

Concours des vins des vignerons indépendants 2022 : Médaille d'argent

Wine Enthusiast 2021 : 89/100

Concours de Bordeaux 2021 : Médaille d'argent

Powered by **Plugwine**

