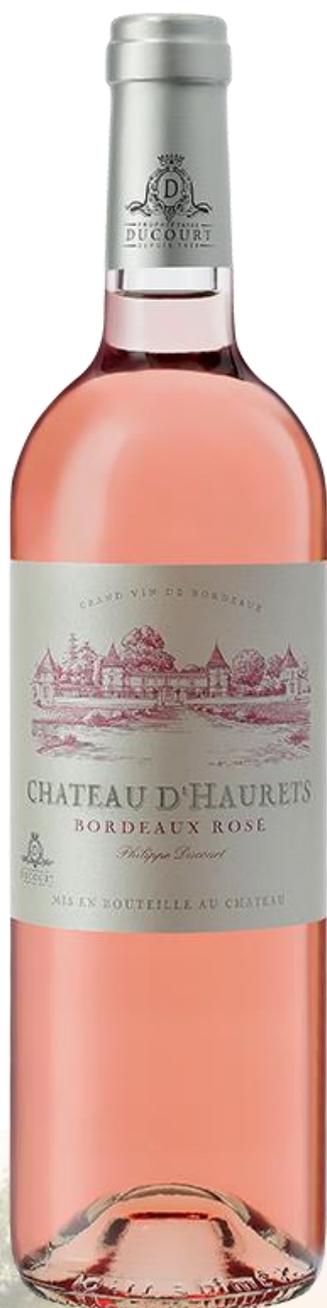




CHATEAU D'HAURETS

BORDEAUX ROSÉ



Cette bâtisse, à l'origine une modeste ferme agricole, fut transformée en Chartreuse au 18^{ème} siècle lors de son rachat par un notable Suédois. En 1983, ce Château est acheté par nos grands-parents, Henri et Simone, et devient leur résidence principale. Il s'impose comme le point de retrouvaille de toute la famille et des amis. Ce lieu respire la convivialité et l'art de vivre, à l'image des vins qui y sont élaborés.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 2 Ha

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 15 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rose cerise éclat

Nez : Arômes de framboise et autres petits fruits rouges, une pointe de notes fleuries

Bouche : Fruité, léger et élégant

Accords mets/vins : Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille