



CHATEAU D'HAURETS

BORDEAUX ROUGE

MILLÉSIME 2018



Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2020

Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2020

« Belle robe rubis assez soutenu. Nez plaisant mariant notes fruitées et épicées. En bouche une matière agréable, des tanins présents mais fondus. Les arômes s'expriment sur le même registre convaincant. Un style traditionnel plaisant.



90 pts au International Wine Report

« The 2018 Château d'Haurets Bordeaux Rouge opens to aromas of cherries and plums, which are accented by spices, licorice floral and tobacco nuances. On the palate this possesses a medium body, with fine, velvety tannins that frame the core of juicy red and dark fruits. This is well-structured and has a firm grip on the finish. While it is drinking nicely today, it would be best to allow this another year in bottle to flesh out and watch it develop even more character. » J. D'Angelo



88 pts au Wine Enthusiast Magazine

MILLÉSIME 2016



Médaille d'Or au Concours de Lyon 2019

Gold Medal Concours Lyon 2019

89 pts au Wine Enthusiast Magazine

« Rich, structured and generous, this wine has great potential. Its firm tannins don't mask the juicy black-currant and blueberry fruits and acidity. Drink from 2021. » Roger Voss



Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2018

Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2018

« Robe rubis soutenu. Nez discret, notes de fruits rouges, touche de fumé. Bouche ample, charnue, croquante, privilégiant la fraîcheur, l'équilibre. Finale dense, très harmonieuse. Un vin très complet.



Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 2018

Bronze Medal Decanter World Wine Awards 2018

"Ripe fruity nose with earthy hints. Lean on the palate, with a firm acid-tannin finish."

www.ducourt.com

MILLÉSIME 2015



87 pts au Wine Enthusiast Magazine

« A ripe, balanced and structured wine, this is dense and full of blackberry and damson fruits. It has spice from the wood aging, along with a dry core of tannins. With its potential, it will be ready to drink from 2018. » Roger Voss



14.5/20 Carnet d'Octobre 2017 de Jean-Marc Quarin

« Couleur sombre, d'intensité moyenne, vive. Joli nez aromatique, au fruité mûr, floral et frais. Suave en entrée de bouche, le vin se développe caressant, savoureux, sur un corps moyen et une finale légèrement tannique. 2019-2024. » Jean-Marc Quarin

MILLÉSIME 2014



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2016

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2016



Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux 2016

Bronze Medal Concours de Bordeaux 2016

MILLÉSIME 2013



1 étoile au Guide Hachette des Vins 2016

'Assemblage classique de merlot et de cabernet-sauvignon, ce 2013 livre un bouquet franc et complexe de fruits rouges, de fruits secs, d'épices et de cacao. Le palais, très équilibré, est à la fois rond et bien structuré par des tanins enrobés, sans dureté. Déjà aimable, ce vin peut aussi être attendu.'



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2015

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2015



Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2015

Silver Medal Concours Mondial de Bruxelles 2015

MILLÉSIME 2012



1 étoile au Guide Hachette des Vins 2015

'Merlot et cabernet sauvignon ont donné naissance à ce vin ouvert sur les fruits rouges nuancés de boisé, souple avec un bon volume en bouche.'



Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2014

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2014



MILLÉSIME 2008

Médaille de Bronze au Concours de Bordeaux 2010

Bronze Medal Concours de Bordeaux 2010



MILLÉSIME 2006

2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2009

'Ce vin associe au nez un élégant boisé grillé et vanillé à des parfums de fruits rouges...La bouche affirme une belle nature: de l'ampleur, de la rondeur, des tanins fins et tendres...La longue finale révèle un boisé maîtrisé.'



Médaille d'Or au Challenge International du Vin 2008

Gold Medal Challenge International du Vin 2008



Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2008

Silver Medal Concours de Bordeaux 2008