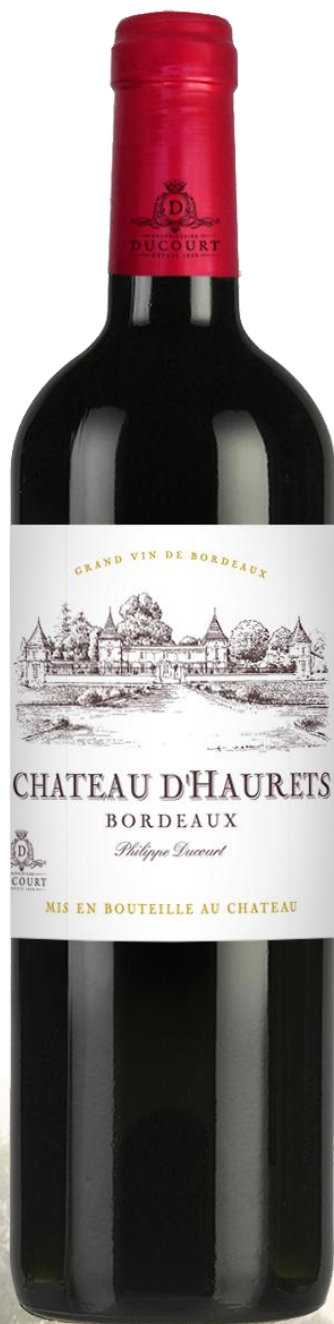




CHATEAU D'HAURETS

BORDEAUX ROUGE



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 : 12,7 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 préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Elevage : en fût de chêne et en cuves inox

Production annuelle moyenne : 93 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rubis intense aux reflets pourpres

Nez : Jolis arômes de fruits rouges mêlés à des nuances élégantes de boisé grillé et vanillé.

Bouche : Du fruit, de l'ampleur, des tanins fins et tendres... Une longue finale révélant un boisé maîtrisé.

Accords mets/vins : Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages