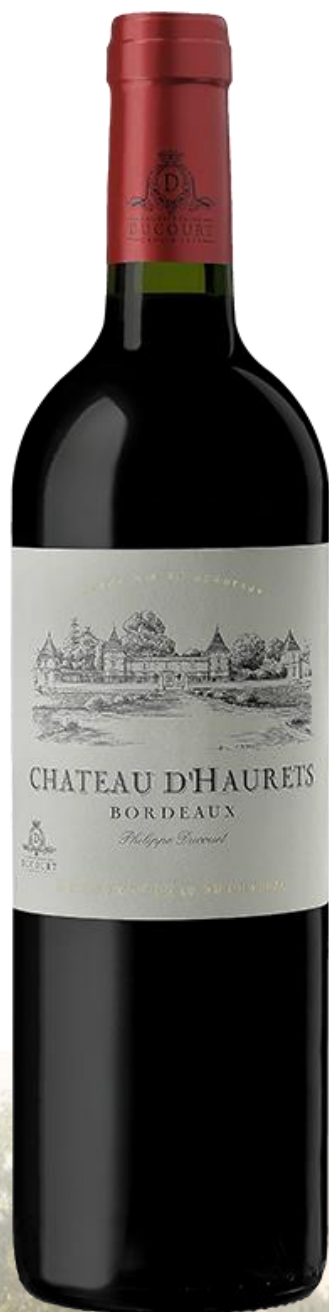




# CHATEAU D'HAURETS

BORDEAUX ROUGE



Cette bâtisse, à l'origine une modeste ferme agricole, fut transformée en Chartreuse au 18<sup>ème</sup> 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