



# CHÂTEAU D'HAURETS

## AOC BORDEAUX ROSÉ

### MILLÉSIME 2024



#### 1 étoile au Guide Hachette des Vins 2026

« Ce merlot rosé séduit par une expression florale et fruitée précise, entre fleurs blanches, fruits blancs, abricot et agrumes. La bouche, harmonieuse, conjugue volume, fraîcheur et finesse. Un rosé abouti, d'une belle justesse, à savourer sur des poissons crus ou marinés. »

#### James Suckling

JAMES SUCKLING.COM

“Lightly minerally and neutral on the nose, with a hint of peach skin. Elegant and sleek, with fresh acidity and a short, dry finish.”



#### Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2025

Silver Medal Concours de Bordeaux 2025



#### Médaille d'Argent au Concours de Lyon 2025

Silver Medal Concours de Lyon 2025



#### Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2025

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2025

### MILLÉSIME 2021



#### Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2022

Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2022

« Robe rose saumon clair. Nez attirant évoquant les petits fruits rouges, discrète tonalité florale. Bouche aérienne qui dynamise ses arômes croquants. Expression persistante des arômes de groseille et d'agrumes. Un rosé désaltérant. »



## MILLÉSIME 2020

### Wine enthusiast Magazine, September 2021

*"This is a rounded, ripe and fruity wine. With acidity well balanced by the red and citrus fruits, the wine is both fresh and smoothly textured. Drink now." – Roger Voss*

## MILLÉSIME 2018

### Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2019



*Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2019*

*« Robe rose cerise claire. Nez attrayant associant notes florales, griotte, petits fruits rouges. Bouche tonique dotée d'une plaisante ampleur, notes épicées, groseille, fraise. On est séduit par la franchise et l'énergie de ce joli vin convivial. »*

## MILLÉSIME 2017



### Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2018

*Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2018*



### 1 étoile au Guide Hachette des Rosés 2018 -2019

*« Mi-merlot, mi-cabernet-sauvignon, ce rosé couleur cerise dévoile un nez intense et bien typé des deux cépages : fruits rouges mûrs et poivron rouge. En bouche, il apparaît riche, généreux, corsé, avant une finale beaucoup plus vive et tonique. De la présence pour ce vin proche d'un clairet. »*



### Wine Enthusiast Magazine, August 2018

*"Add crispness to bright red-currant fruit and the result is a delicious, fragrant and refreshing wine. It is lively, bright and ready to drink with its zesty aftertaste." – Roger Voss*



## MILLÉSIME 2016

### Wine Enthusiast Magazine

*"While this wine has high acidity, it also offers attractive fruitiness. It is light and bright, with a layer of spice and pepper. Drink the wine now." – Roger Voss*



## Sélection au Guide Hachette des Rosés 2017 -2018

« Né de pur merlot, un rosé pastel mêlant au nez fleurs blanches, petits fruits et touche d'amande amère, vif, léger et perlant en bouche, sur des notes de fruits exotiques. »



## Sélection Guide des bons vins à petits prix 2018

« On a aimé ce rosé facile et bien fait, au nez de fleur et de petits fruits rouges. Bouche délicate, un soupçon de rondeur dans la texture, un bon fruit, et surtout une belle fraîcheur qui nous donne de l'allonge et de l'éclat au fruit pour un équilibre estival. Fin, frais et léger, c'est une excellente version du rosé à la mode bordelaise »

## MILLÉSIME 2015



## 15.5/20 Le Guide Bettane + Desseauve 2017

« Le Château d'Haurets Blanc est superbe, le rosé également. »

## Ténor de l'année, Guide Hubert 2016

« Robe framboise pâle, nez complexe, subtilement fumé, fruité et floral, avec un petit côté mentholé, bouche grasse, ample, vigoureuse et généreuse, amplement fruitée et vive. Grand équilibre pour ce joli rosé énergique et élégant. »

## MILLÉSIME 2012



## Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2013

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2013

## MILLÉSIME 2010



## Sélection Guide Hubert 2011

« Robe rose pâle, nez très délicat, finement fruité, avec des notes florales suaves, bouche charnue, tendre, fruitée et très vive, pour ce rosé agréable et équilibré. »

## Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2011

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2011