

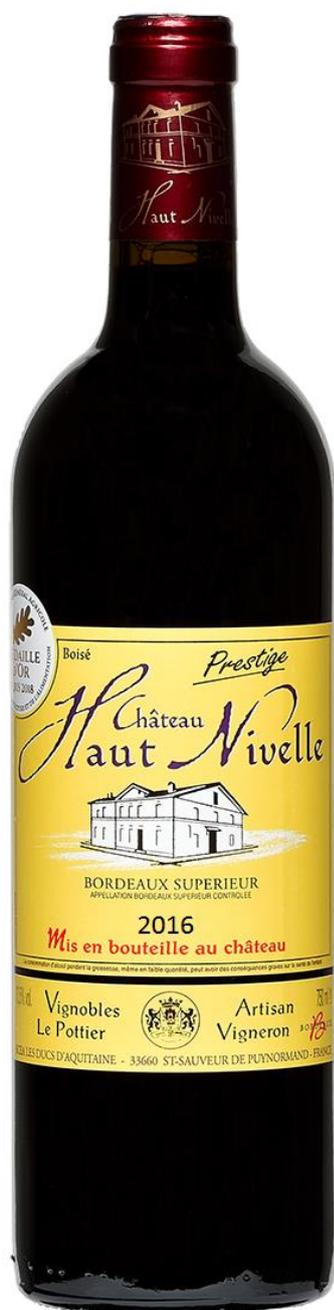
Château HAUT NIVELLE Prestige

AOC Bordeaux supérieur rouge 2016

Médaille d'Argent concours des vins de France « Macon »

Médaille d'Or concours général de Paris

Médaille d'or sélection 70 millions de consommateurs



Terroir :

Vignobles situés sur des coteaux argilo-silicieux et limoneux à l'est de la Gironde et à 55 km kilomètres de Bordeaux, à la limite de l'appellation de Lussac saint Emilion

Cépages :

Merlot à 80 % Cabernet sauvignon à 20 %

Mode de conduite du vignoble :

Issu d'un vignoble de 25 ans en moyenne sur une surface de 32 hectares, d'une densité de 3300 à 5000 pieds/ ha. En culture et lutte raisonnée, fumure organique uniquement, enherbé un rang sur deux, l'autre de façon culturale traditionnelle.

Vinification

Chai moderne avec cuverie inox et contrôle de températures.

Cuvasion de 3 à 5 semaines et utilisation de la micro-oxygénation pour apporter aux vins souplesse et rondeur

Elevage en barriques sur 12 mois

Dégustation :

La robe est pourpre rubis relativement intense, le nez est très aromatique et complexe, il libère des notes de boisés vanillés et de fruits rouges. La bouche est friande avec déjà des tanins fins et soyeux. La finale est relativement longue et prometteuse

Accompagnement :

Un vin de plaisir, à déguster sur la plupart des viandes rouges et fromages. Un vin à consommer dès à présent mais pouvant se conserver au-delà de 5 ans