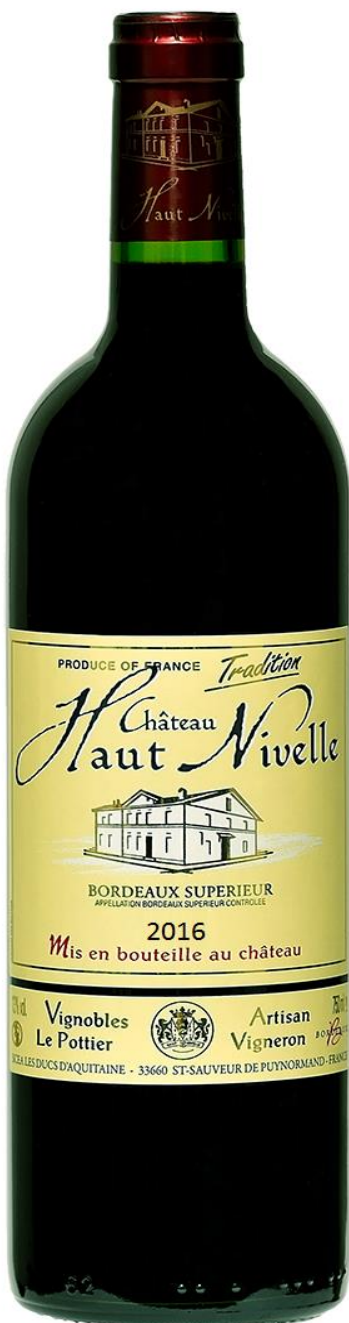


Château HAUT NIVELLE Tradition

AOC Bordeaux supérieur rouge 2016



Terroir :

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

Cépages :

Merlot à 50 % Cabernet sauvignon à 50 %

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

Dégustation :

C'est un vin de belle présentation avec une robe rouge grenat profond. Le nez est aromatique et complexe aux notes de fruits noirs (mûres et myrtilles) et d'épices. La bouche est ronde charnue avec des tanins mûrs et bien fondus. La fin de bouche est agréable et soyeuse.

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