

Château Haut Nivelle Prestige



AOC Bordeaux Supérieur Rouge

Certifiée Haute Valeur Environnementale
niveau 3

Cuvée élevée en fûts de chêne, pourpre rubis, ample, fraîche et très aromatique.

PRODUCTION

Environ 55 000 bouteilles.

CÉPAGES

Merlot 80 % - Cabernet sauvignon 20 %.

TERROIR

Coteaux argilo-siliceux et limoneux à l'est de la Gironde, à 55 km de Bordeaux, près de Lussac Saint-Emilion.

MODE DE CONDUITE

Vignoble d'environ 30 ans, 10 hectares, culture raisonnée, fumure organique et enherbement maîtrisé.

VINIFICATION

Cuvaison longue de 5 semaines, micro-oxygénation, puis élevage en barriques pendant 12 mois.

DÉGUSTATION

Robe pourpre rubis. Nez frais, notes boisées vanillées et fruits rouges. Bouche ample, finale longue.

