

Château Haut Niveille Tradition



AOC Bordeaux Supérieur Rouge

Certifiée Haute Valeur Environnementale
niveau 3

Robe rouge grenat profond, nez de fruits noirs et d'épices, bouche ronde aux tanins fondus.

TERROIR

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

CÉPAGES

Merlot 50 % - Cabernet sauvignon 50 %.

MODE DE CONDUITE

Vignoble d'environ 25 à 30 ans, 32 hectares, culture raisonnée, fumure organique et enherbement maîtrisé.

VINIFICATION

Cuverie inox, contrôle des températures, cuvaison de 3 à 5 semaines, micro-oxygénation ou thermovinification.

DÉGUSTATION

Robe grenat profond. Nez de fruits noirs, mûres, myrtilles et épices. Bouche ronde, tanins mûrs et fondus.

ACCOMPAGNEMENT

Viandes rouges et fromages. À boire maintenant ou à conserver au-delà de 5 ans.

