



CHÂTEAU HAUT-BOUTISSE

Bordeaux Rouge



Le Château Haut-Boutisse est issu des vignes d'appellation Bordeaux du Château Palais Cardinal (Saint-Emilion Grand Cru). Ce vin primeur se démarque par sa fraîcheur, son fruit, son boisé fin, et sa capacité à s'apprécier en toutes occasions.

Vignoble

Sol : Limons & silices

Superficie : 4 hectares

Situation géographique : Le vignoble s'étend au sud-ouest de l'appellation Saint-Emilion Grand Cru sur la commune de St Sulpice de Faleyrens

Âge moyen du vignoble : 40 ans

Vin

Vinifications : Vendanges mécaniques, tri des raisins par bain densimétrique, macération pré-fermentaire à froid d'une semaine, fermentation alcoolique, pressurage du marc puis élevage de 6 mois en cuve inox sur staves.

Assemblage : 60% Cabernet Franc - 40% Merlot

Potentiel de garde : Environ 5 ans

Dégustation

Ce vin présente une jolie couleur rouge rubis montrant un vin dans sa jeunesse, le nez lui se concentre autour des fruits rouges frais, de framboise et de fraises des bois. La bouche se veut croquante et fraîche. C'est un vin frais et fruité qui est proposé, tout en légèreté avec une note grillé en fin de bouche.

Accord mets & vins

A consommer en apéritif, avec de la charcuterie, saucisson et jambon, ou sur du fromage avec un comté jeune.

