



# Château Haut-Veyrac 2019

## Saint Emilion Grand Cru

### FICHE TECHNIQUE



**Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru  
**Certification environnementale** : HVE 3  
**Cuvée** : Château Haut-Veyrac 2019  
**Millésime** : 2019

**Couleur** : Rouge  
**%Vol Alcool** : 15%

#### **Terroir**

**Sols** : Plateau argileux sur calcaire à astéries et argilo-limoneux.

**Encépagement** : Merlot 90%, Cabernet Franc 10%.

**Superficie en production** : 9,3 hectares : 8,3 hectares de Merlot et 1 hectare de Cabernet Franc.

**Age des vignes** : > 60 ans (1,7ha), 20>ans< 50 (4,6ha), 5 ans (2ha).

**Densité de plantation** : 6000 pieds/ha



#### **Culture / Itinéraire technique**

**Travail du sol** : mécanique (0% herbicide).

**Traitements** : à base de produit bio-contrôle (30 %), de produits phytopharmaceutiques (non CMR) en utilisation optimisée en fonction des conditions climatiques et du stade phénologique et d'engrais naturels non classés. Notre IFT 2019 = 13

#### **Vinification / Elevage**

**Vendanges** : Mécaniques pour moitié et manuelles sur les vieilles vignes.

**Vinification** : Bio-protection sans sulfite ajouté durant la vinification. Cuves inox et béton thermorégulées.

**Elevage** : 12 mois en barriques (chêne français, 4 tonneliers), dont 100% de barriques neuves chaque année, Amphores en céramique.

#### **Notes de dégustation :**

"Pourpre violacé. Le bouquet de Haut Veyrac se révèle lentement et laisse apparaître des notes de baies noires, des épices et une touche florale. Caractère friand et fruité en bouche. Les tannins sont compacts, aux grains fins et en harmonie avec la structure. Bonne intensité fruitée, jusqu'en finale. Un vin sapide, frais et prometteur."

Yves Beck dégustation primeur

**Récompenses (primeur)**: 91-93 pts Yves Beck - 93-94 pts James Suckling - 89-91 pts Jeb Dunnuck - 89-91 pts Antonio Galloni - 90-92 pts Lisa Perrotti Brown - 90-92 Robert Parker Wine Advocate