



Château Haut-Veyrac 2013

Saint Emilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Cuvée : Château Haut-Veyrac 2013

Millésime : 2013

Couleur : Rouge

Terroir

Sols : Argilo-calcaire.

Encépagement : Merlot 75%, Cabernet Franc 25%.

Superficie en production : 8 ha : 6 ha de Merlot et 2 ha de Cabernet Franc.

Age des vignes : 75 ans (20%), 50 ans (20%), 25 ans (60%).

Densité de plantation : 6000 pieds/ha



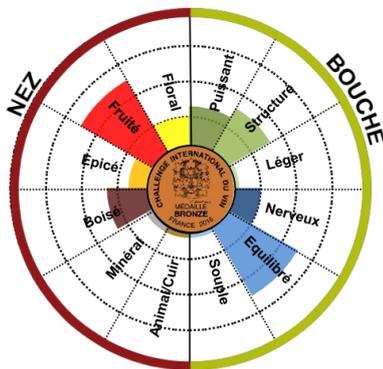
Culture / Elevage

Vendanges : Mécaniques et manuelles sur les vieilles vignes.

Vinification : Traditionnelle avec macération pré-fermentaire à froid. Cuves inox et béton thermo-régulées.

Elevage : 12 mois en barriques (chêne français), dont 50 % de barriques neuves chaque année.

Mise en bouteille : Au Domaine.



Notes de dégustation

Robe brillante, de bonne intensité, rouge cerise noire.

Le premier nez s'exprime sur des notes boisées fraîches, vanille, fève de cacao puis s'ouvre à l'agitation sur les fruits rouges et la fraise sauvage. Les aspects de fraise mûre sont de plus en plus marquant au fur et à mesure de la prise d'air et soulignés par des notes d'épices. La bouche est souple, pleine, savoureuse et docile sur des tanins policés. Vin signé par une élégance maîtrisée, qui prend toute sa mesure dans un millésimé compliqué pour l'appellation.

Conseils de service : La température de service idéale est de 18°C

S'accompagne très bien avec un Tournedos de bœuf façon Rossini.

Capacité de vieillissement : 10 ans.

Récompense : Médaille de bronze « Challenge International ».

S.C.A. Château Haut-Veyrac
Saint-Etienne de Lisse - 33330 Saint-Emilion
contact@chateau-haut-veyrac.com
+33 (0)5 57 40 02