



Château Haut-Veyrac 2015

Saint Emilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Saint-Emilion Grand Cru
Cuvée : Château Haut-Veyrac 2015
Millésime : 2015
Couleur : Rouge

Terroir

Sols : Plateau argileux sur calcaire à astéries et argilo-limoneux.
Encépagement : Merlot 75%, Cabernet Franc 25%.
Superficie en production : 7 ha - **Assemblage 1^{er} vin :** 4 ha de Merlot et 1 ha de Cabernet Franc.
Age des vignes : 75 ans (20%), 50 ans (20%), 25 ans (60%).
Densité de plantation : 6000 pieds/ha
Production : 25 000 bouteilles.

Culture / Elevage

Vendanges : Mécaniques et manuelles sur les vieilles vignes.
Vinification : Bio-protection sans sulfite ajouté durant la vinification. Cuves inox et béton thermo-régulées.
Elevage : 12 mois en barriques (chêne français, 3 tonneliers), dont 50 % de barriques neuves chaque année.
Mise en bouteille : Au Domaine.

Notes de dégustation

« Robe rubis dense avec des reflets bleutés, témoin d'une belle jeunesse. Au nez des notes fruitées voire de fruits cuits (fraise, mûre, griotte) mélangées à la fraîcheur de la réglisse. On distingue une belle harmonie car les arômes d'élevage ne prennent pas le pas sur le fruit. L'aération permet l'apparition d'arômes torréfiés, moka, café moulu sur un arrière vanillé. En bouche, une attaque tendre et un volume charnu restitue les parfums de fruits. Belle longueur en bouche sur une fraîcheur agréable. Beaucoup de générosité en finale sur les épices et la vanille. »

Julien Belle (Œnologue/conseil)

Conseils de service : La température de service idéale est de 17°C. Servi avec une côte de bœuf ou un magret de canard à la plancha.

Capacité de vieillissement : 15 ans.

Récompenses : 93 pts James Suckling. 91 pts Roger ROSS (Wine Enthusiast)