



# Château Haut-Veyrac 2017

Saint Emilion Grand Cru

## FICHE TECHNIQUE



**Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru

**Certification environnementale** : AREA (HVE 2)

**Cuvée** : Château Haut-Veyrac 2017

**Millésime** : 2017

**Couleur** : Rouge

### Terroir

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

**Encépagement** : Merlot 85%, Cabernet Franc 15%.

**Superficie en production** : 8 hectares : 7 hectares de Merlot et 1 hectares de Cabernet Franc.

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

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

### Culture / Itinéraire technique

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

**Traitements** : à base de produits bio-contrôle (35 %), de produits phytopharmaceutiques (non CMR) en utilisation optimisée en fonction des conditions climatiques et du stade phénologique et d'engrais naturels non classés.

### Vinification / Elevage

**Vendanges** : Mécaniques 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 50 % de barriques neuves chaque année.

**Mise en bouteille** : Au Domaine.

### Notes de dégustation

« Le nez révèle des notes de cassis, de petits fruits sauvages et des touches de fraise des bois associées à de petites touches de poivre gris ainsi qu'à une subtile pointe de thé, de vanille et à une très discrète pointe d'amande/noisette (en fond). La bouche est fruitée, équilibrée, minérale et offre de la jutosité, de la fraîcheur ainsi qu'une très fine crémosité. En bouche ce vin exprime des notes de mûre juteuse, de baies rouges juteuses et plus légèrement de cassis, de framboise mûre associées à de fines touches de zan, de tabac blond, d'épices douces et de vanille (en fond). Les tannins sont fins et très légèrement fermes. Présence d'une pointe de café et d'amande sur la rétro. Fine gourmandise en fin de bouche. »

Jonathan Choukroun Chicheportiche (dégustation primeur 2017)

S.C. Château HAUT-VEYRAC

Saint-Etienne de Lisse - 33330 Saint-Emilion

+33 (0)5 57 40 02 26 - contact@chateau-haut-veyrac.com