



Château Haut-Veyrac 2018

Saint Emilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE



Appellation : Saint-Emilion Grand Cru
Certification environnementale : HVE 3
Cuvée : Château Haut-Veyrac 2018
Millésime : 2018
Couleur : Rouge



Terroir

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

Encépagement : Merlot 85%, Cabernet Franc 15%.

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

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 50 % de barriques neuves chaque année.

Notes de dégustation

« The 2018 Haut-Veyrac is terrific. Inky red/purplish berry fruit, rose petal, mint and lavender all jump from the glass. Fruity, expressive and impeccable in its balance, Haut-Veyrac is a real pleasure to taste. This mid-weight, polished Saint-Émilion is one of the more pleasant surprises of the year. »

Antonio GALLONI (VINOUS dégustation en primeur)

Récompenses (primeur): 89-91+ pts Lisa PERROTI BROWN - 90-91 pts James SUCKLING - 91-93 pts Yves BECK - 90-92 pts Jebb DUNNUCK - 90-93 pts Antonio GALLONI - 90 pts Yohann CASTAING