



contact@chateau-haut-veyrac.com

+33 (0)5 57 40 02 26

INFORMATIONS du Château Haut-Veyrac Juillet/Août / Septembre 2014



**A La Propriété** : Les travaux sur la parcelle à replanter se poursuivent. Après la phase d'arrachage, il faut désormais sortir toutes les racines avant un léger reprofilage afin d'obtenir la pente la plus linéaire possible pour faciliter l'écoulement de l'eau.

**Culture de la vigne** : A ce stade (fermeture de grappe), tout va bien. C'est une très belle année du point de vue phénologique. La pousse est rapide et homogène; la pression des principales maladies est peu prégnante et le stade de grand risque se termine. Reste que tout n'est pas gagné mais les bases sont posées et ça fait du bien !



**Innovation** - Pour répondre à une demande de plus en plus exprimée concernant des produits spécifiques, nous vous offrons une gamme personnalisée allant du simple habillage de bouteilles jusqu'à la micro cuvée unique. Là, vous tutoyez l'excellence car toutes les opérations de vinification sont faites à part sur votre cuvée. Comme c'est la première année et que nous ne mesurons peut-être pas encore correctement l'aspect logistique et autres contraintes, nous offrirons cette possibilité de façon extrêmement limitée pour le millésime 2014. [Pour en savoir merci de nous contacter.](#)



**Oenotourisme** - La saison bat son plein. Nous avons déjà eu le plaisir d'accueillir de très nombreuses personnes le printemps dernier. Le temps étant plutôt clémente cette année, il y a eu de grands moments d'échanges et de plaisir partagé autour des dégustations de nos différents millésimes. Si vous passez dans la région, prévoyez une halte à Haut-Veyrac. [Réservez ici >>>](#)



#### Récompenses

- La dernière en date concerne une médaille de bronze au concours de Bordeaux ou nous avons présenté le millésime 2011. C'est une belle performance puisque seul un tiers des vins présentés obtient une médaille. Il faut bien avouer malgré tout que nous espérons mieux... On mettra ça sur le compte d'un jury épuisé !

**Newsletter** - Pour ne rater aucune information du château, nous vous proposons de vous inscrire à notre lettre d'informations (2 à 3 par an) [ici >>>](#).

**En bref** - Saint-Emilion va se doter d'un timbre électronique qui permet aux consommateurs de vérifier l'authenticité de la bouteille qu'il a acquise. Dans un premier temps nous utiliserons ce nouveau système pour les bouteilles destinées à l'export.

**Primeur 2013** - Vous pouvez encore profiter des ventes en primeur du millésime 2013. Ne tardez pas trop, car l'allocation dévolue au primeur sera atteinte prochainement à cause de volume réduit cette année. [Commander ici >>>](#)



Le millésime 2012 a été mis en bouteilles les 28 et 29 avril dernier. Les livraisons des achats en primeur se sont étalées entre le 15 mai et le 15 juin. Si vous n'aviez pas reçu votre commande, merci de nous contacter.

La famille du millésime 2012 :

- Bordelaise (75cl)
- Magnum (150 cl)
- Double Magnum (3L)
- Jéroboam (5L)