



# CHÂTEAU HAUT-VEYRAC

NEWSLETTER SEPTEMBRE 2018

Château Haut-Veyrac - Saint-Etienne-de-Lisse - 33 330 SAINT EMILION

+ 33 (0)5 57 40 02 26

contact@chateau-haut-veyrac.com



**Cher(es) ami(es) de Haut Veyrac, découvrez les actualités de la propriété :**



## CONDUITE DU VIGNOBLE 2018

Si nous avons été épargnés ces dernières années par les aléas climatiques, nous aurons à déplorer pour 2018, une attaque très sévère du mildiou.

Le terroir, qui fait en grande partie la qualité de notre vin, est aussi la cause de nos ennuis actuels car avec le cumul de pluie aussi important que cette année, il nous a été trop longtemps impossible de travailler dans les rangs de vignes.

Nous comptons sur cet été bien sec pour sauver une récolte qui sera de toute évidence en nette diminution...

## L'ÉQUIPE 2018

Après le départ de Raphaël à l'issue de sa formation, c'est Alice qui sera présente sur la scène internationale. En participant à des salons, elle nous aide à développer des relations commerciales à long terme.

En ce qui concerne la vigne et le chai : nouveau binôme Marie a rejoint Laurent, elle est en alternance à la propriété et passe son diplôme de BTS viticulture-œnologie à la Tour Blanche.

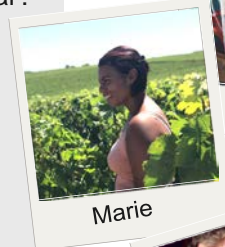
Côté bureau, Guillaume, Laurie et Camille sont là pour vous accueillir toute l'année à la propriété pour des visites, dégustations ou repas, toujours dans un esprit de partage et de convivialité.



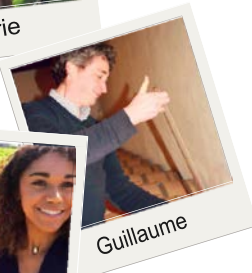
Alice



Laurent



Marie



Guillaume



Laurie & Camille



Pour plus d'informations en temps réels, pour partager des photos, vidéos, impressions et découvrir des nouveautés prochainement, n'hésitez pas à nous suivre sur les réseaux sociaux : Facebook, Instagram...

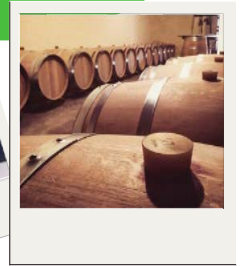


## LE VIN DE HAUT-VEYRAC LA SIGNATURE

Fin juin, l'équipe s'est réunie en présence de nos tonneliers et de notre œnologue pour déguster le millésime 2017 qui vieillit doucement en barriques.

De l'avis de tous, il ressort la marque de fabrique de Haut-Veyrac :

**" Belle fraîcheur, des arômes intenses de fruits rouges et noirs des tanins précis et déjà une buvabilité étonnante à ce stade. "**



## HAUT-VEYRAC SE REFAIT UNE BEAUTÉ

Pour vous recevoir dans les meilleures conditions, nous avons entrepris des travaux de rafraîchissements sur toutes nos façades.

Cependant, il n'y a pas que la façade qui s'embellit, notre site internet sera bientôt en reconstruction pour encore plus de nouveautés à venir... affaire à suivre !



## PRIMEURS 2017, BIENTÔT LA FIN.

Comme chaque année, nous offrons la possibilité à nos clients de bénéficier d'un tarif primeur avantageux dans un délai limité.

Le tarif :

14.50 € pour les clients habituels.

15 € pour les nouveaux clients.

Pour les dernières commandes, vous pouvez nous joindre directement par téléphone au 05 57 40 02 26 ou par mail à contact@chateau-haut-veyrac.