



Paul CARDOSO

Viticulteur – Récoltant

Lartigue

33350 BELVES DE CASTILLON -
France

Tel : 05.57.47.92.76 / 07.81.30.41.88

Fax : 09-57-75-16-09

E-mail : paul.cardoso@free.fr

Site : www.chateau-haut-beynat.com



FICHE TECHNIQUE CHATEAU HAUT BEYNAT « Cuvée Barrigue » Des vins de caractères, voilà ce que l'on sait faire !

Paul CARDOSO, Vigneron

La propriété familiale se situe à Belvès de Castillon, et bénéficie d'un excellent terroir propice à l'élaboration de vins de grandes qualités.

Conscient de ce long héritage de traditions viticoles, Paul a su apporter une impulsion dynamique, avec des investissements judicieux et un objectif permanent qu'il vit comme une mission : « Elaborer des vins de qualité, empreints d'authenticité ».

Convaincu des bienfaits de l'agriculture durable, il a adopté depuis bien longtemps un mode d'agriculture dans le respect de l'environnement et de la transmission du savoir.

Il s'agit d'un vin typique de l'appellation avec une majorité de merlot pour sa rondeur. Nos vins, fruités quand ils sont jeunes, s'assouplissent en vieillissant laissant apparaître leurs rondeurs et leurs longueurs en bouche.

Notes Techniques :

Nom : EARL DES VIGNOBLES CARDOSO *Appellation* : A.O.C. CASTILLON - COTES DE BORDEAUX

Certification Environnementale : AREA Niveau 2 (En cours HVE)

Cépages : 80 % Merlot 20 % Cabernet Franc

Mode de Culture : Agriculture durable, ebourgeonnage, effeuillage, vendanges vertes

Vinification : Vendange mécanique avec érafloir embarqué
Cuves Inox et Ciment revêtues pour les vinifications
Remontages 2 fois par jour selon dégustation
Maîtrise des températures par ruissellement
Cuvaison : 3 à 4 semaines suivant dégustation
Barrique de second vin pour l'élevage

Production : 6 000 bouteilles

Dégustation : Robe carminée brillante, de belle jeunesse encore. Parfumé et de grande douceur olfactive, ce bouquet charmeur associe les fruits rouges mûrs (griotte confite) aux notes de boisé délicat, boîte à cigare et de cacao. L'expression du fruit n'est pas masquée par l'élevage dans cette bouche encore jeune, vigoureuse, dont le support d'acidité rafraîchissant équilibre sans peine la maturité du fruit. De jolis tanins gourmands soutiennent une finale persistante et bien construite.

Récompenses :

Millésime 2014 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard
Millésime 2015 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard