



## CHATEAU HAUT BEYNAT « Cuvée Barrique »



Paul CARDOSO  
Viticulteur – Récoltant

*“ Des vins de caractère, voilà ce que l'on sait faire ! ”*



### A.O.C. CASTILLON - COTES DE BORDEAUX

**Certification Environnementale :** HVE 3.

**Cépages :** 80 % Merlot 20 % Cabernet Franc.

**Mode de Culture :** agriculture durable, ébourgeonnage, 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.

**Cuaison :** 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.

