



CHATEAU HAUT BEYNAT « Cuvée Lyrique »



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 : sélection de parcelle et des terroirs. Suivi des travaux viticoles avec une attention particulière. Vendange mécanique avec érafloir embarqué. Cuves Inox pour la 1^{ère} fermentation (alcoolique) et en barrique pour la 2^e fermentation (Malo-Lactique). Maîtrise des températures par ruissellement et drapeaux et par thermoplongeur (résistances) en barriques.

Cuaison : 3 à 4 semaines suivant dégustation puis élevage en fût de chêne de 12 à 18 mois suivant dégustation.

Production : 2 000 bouteilles.

Dégustation : bel éclat pour une robe carminée à framboise. Très engageant par la parfaite complémentarité de ses senteurs de cerise au marasquin, tabac blond et effluves vanillées. Un bouquet distingué et enjôleur. Un vin complet, qui a conquis les dégustateurs par sa densité de matière, la parfaite intégration de son élevage respectueux du fruit (fraise, cerise) et le bel équilibre acidité/gras. La finale est épurée, vigoureuse et porteuse de perspectives. Un vin d'avenir, riche en extraits secs.

Récompenses :

Millésime 2014 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard.

Millésime 2015 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard.

