



CHATEAU HAUT BEYNAT « Tradition »



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 10 % Cabernet Franc 10 % Cabernet Sauvignon.

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. Cuves Ciment revêtues pour l'élevage.

Production : 80 000 bouteilles.

Dégustation : très parfumé, fruité, bien équilibré, charpenté, au nez subtil et intense à la fois, avec ses notes de fraise des bois, de bouche fondue, d'excellente évolution.

Récompenses :

Millésime 2014 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard.

Millésime 2015 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard et Médaille d'Or au Concours des Vins de MÂCON.

Millésime 2016 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard - Médaille de Bronze au Concours des Vins de MÂCON.

Médaille Or à BORDEAUX.

Millésime 2017 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard - Médaille Argent à BORDEAUX.

Millésime 2018 Pour l'instant Médaille Argent à Lyon, Or à Wine In Box.

