



CHATEAU HAUT BEYNAT « Quintessence »



Paul CARDOSO
Viticulteur – Récoltant

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



A.O.C. 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 et drapeaux.

Cuaison : 3 à 4 semaines suivant dégustation. Cuves Ciment revêtues pour l'élevage.

Production : 80 000 bouteilles.

Dégustation : c'est un vin fruité tout en finesse et en gourmandise. Vin complet et fin, son côté charmeur, velouté et facile, en fait un admirable vin à partager dans les bons moments

Récompenses :

Millésime 2014 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard.

Millésime 2015 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

Millésime 2016 Médaille d'Or Gilbert et Gaillard

