



CHATEAU HAUT BEYNAT « Spéciale fêtes »



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. Cuves Ciment revêtues pour l'élevage.

Production : 10 000 bouteilles.

Dégustation : Une belle robe rubis aux reflets violacés assez profonde. Le nez est subtil, gourmand et fin. De jolies notes de fruits rouge (groseille, framboise et baies rouges). Des notes fraîches d'agrumes et de belles notes toastées. La bouche présente une attaque précise et élégante avec une finale tannique délicate d'une bonne persistance. Si vous aimez les vins élégants et plein de caractère vous serez servi ! Parfait pour accompagner vos viandes rouges, côtes d'agneau, viandes blanches, volaille rôtie ou une tête de veau.

