



# Château HAUT L'ABEILLE

## Bordeaux 2015



**PROPRIÉTAIRES :** Richard et Eric CHEVALIER

**HISTORIQUE :** Propriété familiale depuis 1947

**APPELLATION :** AOC Bordeaux

**SUPERFICIE DU VIGNOBLE :** 47 hectares

**SOL :** Plateau argilo-calcaire

**CÉPAGES :** 90% Merlot, 10% Cabernet franc

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 35 ans

**DENSITÉ DE PLANTATION :** 5.000 pieds/ha

**MÉTHODES CULTURALES ET VENDANGES :** Taille Guyot simple ou double, enherbement naturel, travail du sol sous le rang, effeuillage côté levant, vendanges mécaniques

**VINIFICATION :** Parcelleire, tri des baies, fermentation alcoolique à 28°C suivie d'une cuvaison de 3 semaines et fermentation malolactique en cuves béton thermorégulées

**ELEVAGE :** 12 mois en barriques de chêne français (utilisées pour l'élevage de nos vins de Saint-Emilion Grand Cru et de Lalande-de-Pomerol)

**ŒNOLOGUE-CONSEIL :** Jean-Philippe FORT (Laboratoire ROLLAND)

**PRODUCTION :** 40.000 bouteilles

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Robe brillante rubis foncé, nez de fruits rouges et fruits noirs mûrs, rond en bouche avec des tanins fondus et une belle fraîcheur