



# Château HAUT L'ABEILLE

## Vieilles Vignes

### Bordeaux 2016



**PROPRIÉTAIRES :** Richard et Eric CHEVALIER

**HISTORIQUE :** Propriété familiale depuis 1947

**APPELLATION :** AOC Bordeaux

**SURFACE DE PRODUCTION :** 8 hectares

**SOL :** Plateau argilo-calcaire

**CÉPAGE :** 100% Merlot

**AGE MOYEN DES VIGNES :** 50 à 70 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 manuel 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 :** 8.000 bouteilles

**NOTES DE DÉGUSTATION :** Robe brillante rubis profond, arômes intenses de fruits noirs mûrs avec de jolies notes toastées et finement vanillées, ample en bouche avec des tanins ronds et un bel équilibre