



ORIGINE
Château HAUT L'ABEILLE
Pur merlot 2018
Vin « nature » sans sulfite



PROPRIÉTAIRES : Richard et Eric CHEVALIER

HISTORIQUE : Propriété familiale depuis 1947

APPELLATION : AOC Bordeaux

SURFACE DE PRODUCTION : 1 hectare

SOL : Plateau argilo-calcaire

CÉPAGE : 100% Merlot

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 : Tri manuel des baies, fermentation alcoolique à 25°C avec levures indigènes suivie d'une cuvaison de 3 semaines et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées sous gaz inerte pour éviter l'oxydation, pas d'interventions mécaniques, pas de remontages, seulement des pigeages manuels Sans sulfites ajoutés pendant tout le processus de vinification et à la mise en bouteille

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

PRODUCTION : 6.000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION : Robe brillante, rubis profond, nez de fruits noirs mûrs, intenses après aération, croquant et gourmand, une pure expression du merlot avec une très belle fraîcheur en bouche