



Château Haut L'Abeille

1947 Cabernet Franc

Atypique, fruité et gourmand



PROPRIÉTAIRES : Richard et Eric CHEVALIER

HISTORIQUE : Propriété familiale depuis 1947

APPELLATION : AOC Bordeaux

SURFACE DE PRODUCTION : 1 hectare

SOL : Plateau argilo-calcaire

CÉPAGE : 100% Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 ans

DENSITÉ DE PLANTATION : 5.000 pieds/ha

MÉTHODES CULTURALES ET VENDANGES : Vignoble certifié HVE3, taille en Guyot simple ou double, enherbement naturel, travail du sol sous le rang, effeuillage côté levant, vendanges manuelles

VINIFICATION : Parcelleire, tri manuel des baies, fermentation alcoolique à 25°C avec remontages doux par pompe à air, suivie d'une cuvaison de 3 semaines et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées sous gaz inerte pour éviter l'oxydation.

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

PRODUCTION : 6.000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION : Robe brillante, rubis profond, nez de fruits rouges et fruits noirs mûrs, croquant et gourmand, bouche suave et fruitée à souhait.

