



Château Haut L'Abeille

Cuvée Excellence

Merlot Vieilles Vignes



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 en Guyot simple ou double, enherbement naturel, travail du sol sous le rang, effeuillage côté levant, vendanges mécaniques

VINIFICATION : Parcelleuse, 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 (1/2 neuves 1/2 1 vin)

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. Le 2016 aura plus de caractère et des tannins plus présents. Le 2018 sera plus rond et fruité.

