



Château Haut L'Abeille

Origine

Vin nature sur le fruit



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 : Vignoble certifié HVE3, taille en 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 (pas d'interventions mécaniques, pas de remontages, seulement des pigeages manuels) suivie d'une cuvaison de 3 semaines et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées sous gaz inerte pour éviter l'oxydation, **sans sulfites ajoutés** pendant tout le process 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

