



Château Haut L'Abeille

Premium rouge

Sélection parcellaire d'une belle maturité



PROPRIÉTAIRES : Richard et Eric CHEVALIER

HISTORIQUE : Propriété familiale depuis 1947

APPELLATION : AOC Bordeaux

SURFACE DE PRODUCTION : 5 hectares

SOL : Croupe argilo-graveleuse

CÉPAGE : 100% Merlot

AGE MOYEN DES VIGNES : 10 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, ébourgeonnage, vendange en vert, effeuillage des 2 cotés, récolté à la main en cagettes

VINIFICATION : Parcellaire, 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 d'un vin de chêne français (utilisées pour l'élevage de nos vins de Lalande-de-Pomerol)

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

PRODUCTION : 10.000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION : Robe brillante rubis intense, fruits noirs concentrés associés à de fines notes boisées, une bouche ample et veloutée avec des tanins soyeux et un grand équilibre. Accords mets/vin : Planchas ou barbecues, viandes rouges et blanches, charcuteries et fromages affinés. Garde 5-6 ans

