



Château Haut L'Abeille

Traditionnel Bdx



PROPRIÉTAIRES : Richard et Eric CHEVALIER

HISTORIQUE : Propriété familiale depuis 1947

APPELLATION : AOC Bordeaux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 40 hectares

SOL : Plateau argilo-calcaire

CÉPAGES : 90% Merlot, 10% Cabernet franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 35 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 : Parcelle, tri 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 (1/3 neuves 1/3 1 vin 1/3 2 vins)

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

PRODUCTION : 40.000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION : Robe brillante rubis foncé, nez de fruits rouges et fruits noirs mûrs, rond en bouche avec des tanins fondus et une belle fraîcheur. Le 2016 sera légèrement plus fruité et le 2018 encore plus.