

CHATEAU LES HAUTS DE PALETTE



COTES DE BORDEAUX ROUGE 2015



ELEVE EN FUTS DE CHENE, Bouteille Bordelaise Lourde

DEGUSTATION :

Ce vin affiche une robe rubis intense et développe un bouquet expressif où les fruits rouges font bon ménage avec les notes épicées, vanillées et coco léguées par un séjour de douze mois en barrique. Cet équilibre se retrouve dans un palais soyeux, rond, souple, d'un bon volume, étayé par des tanins de qualité. Un vin bien élevé, une belle structure et une belle longueur.

ACCOMPAGNEMENT :

Entrecôte aux cèpes, magret de canard et figes rôties au miel

PRODUCTION :

Aire d'appellation : AOC Côtes de Bordeaux Rouge

Sol : Graves argilo-calcaire. Rendement : 50 hL/ha

Age des vignes : 30 ans. Production : 30 133 bouteilles

VINIFICATION :

Cépages : 60% Merlot, 10% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon.

Vendanges mécaniques avec sélection des vendanges en pleine maturité.

Vinification : macération de 20 à 30 jours, fermentation alcoolique en cuve inox.

Vin élevé en fûts de chênes pendant 12 mois.

Vieillessement : peut se boire de suite, mais évoluera favorablement pendant 10 ans.

Degré : 13% vol.

COTES DE BORDEAUX RED 2015



AGED IN OAK BARRELS, Heavy Bordelaise style bottle

TASTING :

This wine has an intense ruby colour and develops an expressive bouquet where red fruits go well with spicy, vanilla and coconut notes left over from a twelve-month stay in barrels. This balance is found in a silky, round, supple palate, with good volume, supported by quality tannins. A well-bred wine, with a beautiful structure and a beautiful length.

SUITABLE DISHES :

Steak with boletus mushrooms , duck breast and roasted figs with honey

PRODUCTION :

Appellation: AOC Cotes de BordeauxX RED.

Soil: graves, clay and chalky. Yield: 50 hL/ha.

Average age of vines: 30 years. Production: 40 000 bottles.

VITICULTURE AND VINIFICATION :

Blend: 60% Merlot, 10% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon.

Mechanical harvesting, selected at the right maturity.

Vinification: 20 or 30 days of maceration, alcoholic fermentation in a stainless steel tank.

Ageing: can be drunk immediately but will develop well for 10 years.

Aged in oak barrels for 12 months. Bottling: bottles stored horizontally in cages at the property, without labels, for 12 months. Degree: 13%.



LES HAUTS DE PALETTE SARL

4 bis, Chemin de Palette, BP 38, 33410 BEGUEY France

Tel.: +33 (0)5 56 62 94 85 Fax.: +33 (0)5 56 62 18 11

contact@leshautsdepalette.com

www.leshautsdepalette.com