

CHÂTEAU HAUT-GRELOT



BORDEAUX - ROUGE



50%

Merlot

50%

Cabernet-Franc

6

hectares,

Sablo-limoneux et Argileux.

6

mois D'élevage en cuves ciment

Macération pelliculaire de 15 jours.

Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées.

51

HI/Ha

Vendanges mécaniques suivies d'un tri sélectif de la vendange.

NOTES DE DÉGUSTATION :

Garder l'intégrité d'un vin, voici notre plus belle réussite sur cette cuvée. Notre volonté est de révéler toutes la palette aromatique du raisin en respectant la qualité du tannin. Cette exigence demande une belle maturité et un travail minutieux du fruit. Notes de fruits rouges, légèrement épicés.

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Viandes Rouges, Fromages.

A servir entre 18 et 20°C.

A boire dans les 5 ans.

EARL JOËL BONNEAU

Les Grelots 33820 Saint Ciers sur Gironde Tel. 05 57 32 65 98 Fax. 05 57 32 71 81 / ND

jbonneau@wanadoo.fr <http://www.chateau-haut-grelot.com>

(Enotourisme : Lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 14h à 18h.