

Château

HAUT GRELOT

Cuvée Sélection



Appellation : Blaye Côtes de Bordeaux

Propriétaire : Joël Bonneau
Saint Ciers/gironde

Le Terroir : Graves, sablo-limoneux et argileux

Composition Cépage :
100% Cabernet Sauvignon

Production : 45hl/Ha sur 3 hectares de vieilles vignes
La récolte est mécanique suivi d'un triage manuel.
Macération pelliculaire de 3 semaines.
Cette cuvée est choisie parmi les meilleures cuves de la production du vin rouge traditionnel. Elle trouve son origine des sols plus argileux sur les hauteurs du coteau des Agrières.

Note de Dégustation : Nez expressif, frais avec une complexité d'arômes (Fruits rouges, vanille, Toasté, épices...). En bouche, le vin développe une bonne richesse, tanins soyeux et une longue persistance aromatique de fruits et boisé.

Accord des mets et du vin : Idéal sur viandes, fromages et même gibier
A servir entre 18 et 20°
A consommer dans les 5 ans.