

# CHÂTEAU HAUT GRELOT

L'AS - BLAYE COTES DE BORDEAUX



60% Merlot  
40% Malbec

18 mois d'élevage en barrique

35 Hl/Ha



Vendanges en vert au mois de Juillet pour une meilleure répartition des grappes assurant une bonne maturité Vendanges mécaniques et tri manuel des baies. Macération pelliculaire de 3 semaines Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (28 à 30°C).

Terroir sablo-limoneux et Argileux  
Vendange en vert

## NOTES DE DÉGUSTATION:

Ce millésime se caractérise par une robe intense d'une belle couleur rubis. Un bouquet complexe aux arômes de vanille et d'épices, mêlés à des notes de torréfaction. En bouche, ce vin a une attaque fraîche et équilibrée et présente une finesse et complexité

## CONSEILS DE DÉGUSTATION:

Idéal accompagné de viande rouge, Fromage  
A servir entre 18° et 20°C

**EARL JOËL BONNEAU**

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

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

Œnotourisme: Tous les jours de 08 :00 à 12:00, de 14:00 à 18:00.