

CHÂTEAU HAUT L'ÈVEQUE

AOC Pessac Léognan

Millésime 2012



LE VIGNOBLE

Superficie : 14ha, âge moyen du vignoble 14 ans

Sol : Graves sur argile noire

Encépagement : 80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot

Conduite du vignoble : Culture raisonnée

LA VINIFICATION

Cépages: 80% Merlot - 15% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot
Vendanges manuelles par parcelle – Sélection sur pied et tri au cuvier

Cuaison 3 à 4 semaine en cuves inox thermorégulées

Elevage 12 mois en barriques

NOTES DE DÉGUSTATION

Température de service : 16- 18°

Conseil de garde : à boire dans les 3 ans.

Jolie présentation autour d'une robe aux nuances rubies pourpres soutenues. Les notes braisées sont particulièrement présentes avec des notes de hêtre et de cèdre fumé. Cette sensation résinée fait place ensuite à des senteurs largement épicées et confiturées. L'attaque est tout en souplesse, en onctuosité, pour faire place à l'évolution tannique dense et une finale assez nette au sein de laquelle on retrouve de belles notes de fruits noirs qui accompagnent idéalement la fin de bouche.

DISTINCTIONS

Médaille d' Or Concours de Bordeaux Vins
d'Aquitaine 2015



SCEV Michel Gonet et Fils

Château Lesparre 33750 Beychac et Caillau

Tél. +33 (0)5 57 24 51 23 - info@gonet.fr - www.gonet.fr