



PRODUCTA VIGNOBLES
talents durables

CHATEAU HAUT MIRAMBET

BORDEAUX ROUGE



LE VIGNOBLE

Bordeaux est le vignoble des vins d'appellation le plus vaste de France. Situé dans le Sud-Ouest en bordure de l'Atlantique, il est traversé par la Garonne et la Dordogne et possède un climat océanique et tempéré. La richesse, la qualité et la diversité de ces vins reposent sur la typicité des terroirs, l'expérience des hommes et l'art de l'assemblage. La marée, remontant des deux rivières, apporte au vin des caractéristiques bien spécifiques. Bénéficiant de ce vaste territoire, les Bordeaux rouges offrent une palette aux nuances infinies et conjuguent leurs vertus de mille et une façons.

L'HISTOIRE

A deux pas de Sauveterre de Guyenne, en plein coeur de l'Entre-deux-Mers, se trouve le vignoble des frères Mirambet. Stéphane et Christophe succèdent à 3 générations dans les années 90, avec pour objectif, une production résolument tournée vers la qualité et le respect de l'environnement.

LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid (4 à 15°C pendant quelques jours) sur les raisins les plus mûrs pour obtenir des notes fruitées plus intenses. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique (température contrôlée, levures sélectionnées) et macération de la vendange 3 semaines environ pour obtenir un vin de belle structure tout en rondeur. Elevage en cuves inox et béton.



CÉPAGES

70% Merlot, 25% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc



ACCORDS

En accompagnement d'une côte d'agneau, de côtes de veau en sauce. Température de service : entre 16 et 18 °C



DÉGUSTATION

Robe grenat soutenue, bel aspect. Nez expressif de fruits frais (cassis, mûre) sur fond vanillé. Bouche équilibrée, souple, tendre, aux tanins fins. Fruité agréable agrémenté d'une note vanillée grillée bien fondue.



RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2016 : Médaille Argent, BORDEAUX 2017

