



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU HAUT BRIGNOT

HAUT-MEDOC



## LE VIGNOBLE

Large couloir de 60 km, le Haut-Médoc traverse plus d'une vingtaine de communes. Principalement composé de nappes de graves garonnaises, le territoire est surtout connu pour son extrême diversité de sols alliant terres calcaires, terrains argileux et parcelles sableuses. La grande variété des terroirs explique l'étonnante différence de style et de qualité qui existe entre les vins de cette AOC. L'originalité et le goût si typique des vins Haut-Médoc provient très certainement de ce terroir si particulier. Ce sont des vins à fort potentiel de garde.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Compter environ 3 semaines pour obtenir un vin de belle structure, tout en rondeur. Fermentation malolactique. Elevage sous bois d'une partie de la cuvée pour complexifier les arômes du vin sans excès de notes boisées.



### CÉPAGES

50% Cabernet sauvignon, 50% Merlot



### ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C sur vos viandes et fromages



### DÉGUSTATION

Belle couleur d'un rouge vif. Nez de fruits frais, d'épices, sur des notes boisées plutôt fraîches. Bouche fruitée, ample, boisé fondu. Belle longueur pour ce vin élégant. Cépages : 50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot



### RÉCOMPENSES ET MÉDAILLES

Millésime 2015 : Médaille Or, GILBERT ET GAILLARD 2017

