



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# CHATEAU LA HAILLE

BORDEAUX RGE SUPERIEUR



## LE VIGNOBLE

Cette région est composée de plateaux calcaires qui s'élèvent d'une centaine de mètres au dessus du niveau de la mer, d'où leur appellation de haut-pays bordelais. L'AOC Bordeaux Supérieur est produit sur toute la zone viticole du département de la Gironde. Ces vins répondent à des critères qualitatifs rigoureux et sont élaborés à partir de raisins issus de parcelles sélectionnées et de vignes âgées. Les Bordeaux Supérieur Rouge se caractérisent par une grande complexité aromatique alliant l'expression du fruit bien mûr, des arômes floraux, épicés et souvent associées à des notes boisées.

## L'HISTOIRE

Le travail soigné au vignoble de Monsieur Alain Labat, propriétaire du château, confère à son vin, régularité et qualité.

## 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 2 à 3 semaines pour obtenir un vin de souple et rond. Elevage en cuves inox et béton



### CÉPAGES

65% Merlot, 20% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc



### ACCORDS

Viandes rouges, charcuteries, fromages  
Température de Service : 16 à 18°C.



### DÉGUSTATION

Robe d'un joli rouge d'intensité moyenne. Ce vin de plaisir séduit par ses arômes de fruits et d'épices.



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

13, avenue de la Résistance  
33310 Lormont Cedex

Tél : +33 5 57 81 18 18  
Fax : +33 5 56 81 22 12

producta@producta.com  
www.producta.com