

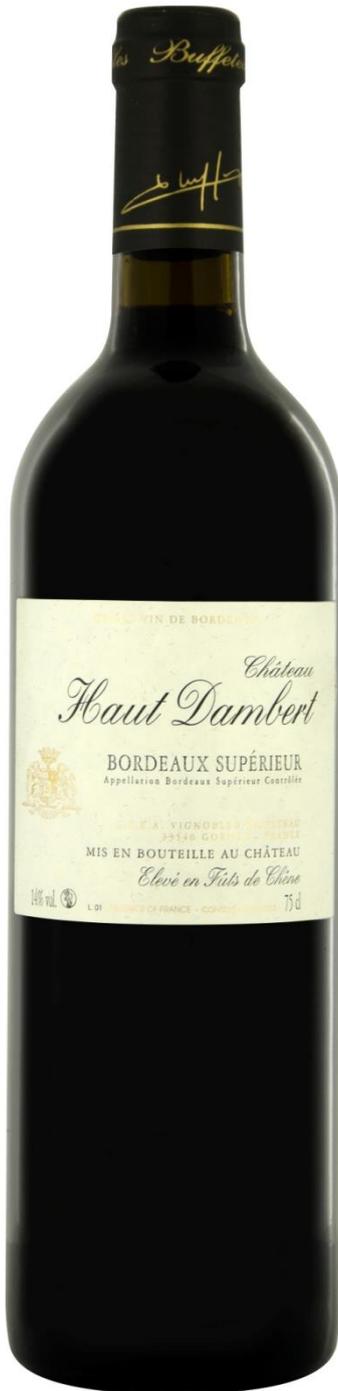
# Château Haut Dambert

**APPELLATION : Bordeaux Supérieur AOC**

**MILLESIME : 2014**

Degrés d'alcool : 14%

**PRODUCTION : 25 000 bouteilles**



## CEPAGES

**Merlot noir : 20%**

**Cabernet sauvignon : 80%**

## TERROIR

Sol argilo calcaire avec croupe graveleuse, coteaux Sud et Sud Ouest

Sélection de vieilles vignes de 45 ans

**Superficie : 3 ha 50**

## VINIFICATION

- Tri manuel dans la parcelle 24 heures avant la récolte pour enlever les raisins abimés ou pas assez mûrs
- Récolte mécanique ou manuelle, avec éraflage à la vigne, pendant les heures froides de la journée entre 5 et 10 heures le matin
- Vinification traditionnelle pour l'ensemble des deux cépages
- Foulage avant la macération pré-fermentaire à froid et sous gaz inerte de 3 jours, suivie de la fermentation alcoolique en cuves thermo-régulée entre 25 et 27 °C
- Plusieurs petits remontages quotidiens permettent de maintenir le marc immergé pendant cette période, prolongée par une cuvaison d'une quinzaine de jours pour obtenir une meilleure qualité des tannins
- Pressurage pneumatique des marcs à basse pression (maximum 1 bar).
- Enclenchement de la fermentation malo-lactique dès la fin de la fermentation

## ELEVAGE

- Elevage en barrique âgées de 1 à 5 ans pendant 12 mois
- Collage et stabilisation des vins suivis d'un soutirage
- Mise en bouteille au château avec une légère filtration sur plaque

## PRESENTATION

- Bouteille lourde de couleur verte, 0.375 litre, 0.75 litre ou 1.5 litres
- Capsule personnalisée noire en complexe-alu avec le logo des vigneron indépendants
- Bouchon Oeno-Bouchage Diam 5 (garanti sans goût de bouchon)
- Carton de 6 bouteilles (2X3) personnalisé

## INFOS DEGUSTATION :

Ce Bordeaux supérieur, est une sélection de vieilles vignes à forte majorité de cabernet sauvignon (80%) et de merlot. Ramassé à grande maturité, la vinification et l'élevage se font dans la pure tradition bordelaise avec un élevage sous bois pendant 12 mois. Les notes de fruits noirs et de torrification s'harmonisent parfaitement au bout d'une année. Aération conseillée de 2 à 3 heures avant une dégustation à une température de 15 à 16°C. Garde : 4 à 6 ans