

CHATEAU
HAUTS

CABROLES



FR-BIO-01
Agriculture France
Vin Bio

Famille MÉRILLIER

L'Essentiel

BORDEAUX ROUGE

MILLÉSIME

2020

TYPE DE VIN

Rouge

TERROIR

Sol argilo-calcaire

APPELLATION

Bordeaux

CÉPAGES

50% Merlot

30% Cabernet Sauvignon

20% Cabernet Franc

VINIFICATION

A maturité optimale, le raisin est récolté et va subir une cuvaison longue de 25 jours rythmée par des remontages quotidiens jusqu'à l'obtention de la structure souhaitée. Ensuite, un élevage de 12 mois en cuve va lui donner toute sa finesse et son harmonie.

DÉGUSTATION

Couleur intense, nez de fruits noirs accompagné par des notes de réglisse et d'épices.

En bouche, l'attaque est agréable, l'évolution est ample, chaleureuse. Les tanins sont fermes avec une belle matière donnant à ce vin une belle persistance.

Accompagnera dès à présent et idéalement vos charcuteries, rôtis, viandes grillées et plateaux de fromages. Idéal pour des occasions conviviales, entre amis.

Potentiel de garde : de 3 à 5 ans.



RÉCOMPENSES

Médaille de BRONZE au CHALLENGE MILLÉSIME BIO 2022 - *millésime 2019*