

## CHÂTEAU HAUTERIVE

AOC Médoc

# 2018



Degré d'alcool : 14% vol.

### Assemblage

57% Merlot  
40 % Cabernet Sauvignon  
3 % Petit Verdot



### Vignoble

Surface : 25.6 hectares  
Sols : argilo- calcaires  
Densité de plantation : 5000 pieds par hectare.  
Age moyen des vignes : 40 ans.



### Viticulture

Culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement. Certifié la Haute Valeur Environnementale, le plus haut des trois niveaux de la certification environnementale des exploitations agricoles.  
Rendement moyen : 30 hectolitres par hectare.



### Vinification

Les vendanges sont mécaniques. Il est réalisé une vinification séparée des cépages en cuves thermorégulées. Délestages pour extraire de la matière structurante et de la couleur. 80% élevé pendant 8 mois sous-bois.



### Notes de dégustation

Robe brillante, grenat profond et intense, reflet sombre noir. Le nez puissant fruit mur cassis et épices douces telles que la vanille et poivre blanc. Attaque franche, bel équilibre en bouche entre la puissance aromatique, et le boisé vanillé fondu, ronde élégante et soyeuse soutenue par des tanins poudrés. La finale est enrobant sur des notes vanillées qui persistent en bouche.



Garde : A boire dans sa jeunesse



### Médailles et récompenses

*Concours Agricole de Paris 2020 : Médaille d'Or*

*Concours des Vins - Terre de Vin : Médaille d'Or*

*Concours vin de Lyon : Médaille d'Argent*

*Concours Mondial des Vins Féminalise : Médaille d'Argent*

