

## CHÂTEAU HAUTERIVE

AOC Médoc

# 2020



**Degré d'alcool:** 13 % vol.



### Assemblage

78 % Merlot

19 % Cabernet Sauvignon

3 % Petit Verdot



### Vignoble

Surface : 39.8 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.



### Vinification

Récolte mécanique à maturité optimale, égrappage avant encuvage, vinification séparée des cépages dans des cuves thermorégulées, délestages réguliers, fermentation malo lactique en cuve, élevage en en cuves sous bois pendant 12 mois.



### Notes de dégustation

Robe grenat profond et intense, reflet sombre noir, robe brillante et limpide. Au nez, un bouquet puissant et complexe mêlant fruit noir mur cassis, cerise kirsh, groseille, réglisse et épices tels que la vanille, la cardamome sur un fond grillé. Quelques notes de sous bois. On retrouve une bouche riche et dense, attaque franche, bel équilibre en bouche entre la puissance aromatique, et le boisé vanillé fondu, bouche complexe, belle texture, soutenue par des tanins fins. Enrobant sur des notes vanillées et grillées qui persistent en bouche.



### Médailles et récompenses

*Gilbert et Gaillard International Challenge 2021 - Médaille d'Or*

*Guide D.V.E 2021 - 90/100*