

MARQUISE DE HAUT VIGNEAU 2018 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Propriétaire du Château Carbonnieux et du Château Haut-Vigneau en AOC Pessac-Léognan, Eric Perrin signe, avec la cuvée « Marquise de Haut-Vigneau », un vin confidentiel traité « comme un bijou », tant sur le plan du contenu que du contenant.

- Cabernet Sauvignon 60%
- Merlot 40%

Accords mets et vins

Accompagne viandes rouges, gibiers et volailles rôties, fromages

Détails

Appellation	AOC Pessac-Léognan
Terroir	Graves type gunzienne
Cépage	40% Merlot, 60% cabernet Sauvignon
Vendange	Manuelles
Viticulture	Raisonnée
Vinification	Traditionnelle avec thermorégulation. cuvaison de 20 jours, cuves en inox
Elevage	Elevage barrique 15 à 18 mois, dont 20% de bois neuf

Caractéristiques

Terroir	Graves type gunzienne
Cépage	40% Merlot, 60% cabernet Sauvignon
Vendange	Manuelles
Viticulture	Raisonnée
Vinification	Traditionnelle avec thermorégulation. cuvaison de 20 jours, cuves en inox
Elevage	Elevage barrique 15 à 18 mois, dont 20% de bois neuf

Dégustation

Robe : Couleur grenat, intense et brillante

Nez : Notes de fruits noirs et laisse apparaitre des arômes épicés et torréfiés

Bouche : L'attaque est ronde et puissante avec une belle structure tannique

Finale : La finale est suffisamment longue pour laisser présager une belle dégustation d'ici 4 à 10 ans

Garde : 10 ans

Température de service : 16° à 18°



Plaisirs du vin
Cahors