



Château Haut-Veyrac 2012

Saint Emilion Grand Cru

FICHE TECHNIQUE

Appellation : Saint-Emilion Grand Cru

Cuvée : Château Haut-Veyrac 2012

Millésime : 2012

Couleur : Rouge

Terroir

Sols : Argilo-calcaire.

Encépagement : Merlot 75%, Cabernet Franc 25%.

Superficie en production : 8 hectares : 6 hectares de Merlot et 2 hectares de Cabernet Franc.

Age des vignes : 75 ans (20%), 50 ans (20%), 25 ans (60%).

Densité de plantation : 6000 pieds/ha

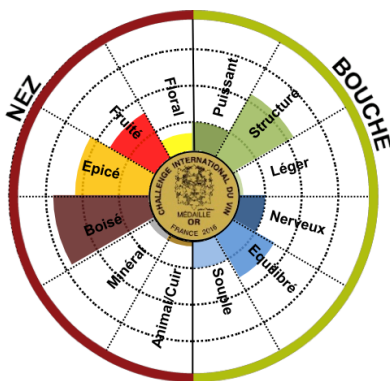
Culture / Elevage

Vendanges : Mécaniques et manuelles sur les vieilles vignes.

Vinification : Traditionnelle avec macération pré-fermentaire à froid. Cuves inox et béton thermo-régulées.

Elevage : 12 mois en barriques (chêne français), dont 30 % de barriques neuves chaque année.

Mise en bouteille : Au Domaine.



Notes de dégustation

Robe pourpre de très bonne intensité.

Le nez est profond et dense, sur un boisé sucrant et séduisant.

Fruits mûrs et sauvages.

La bouche est souple, volumineuse, vanillée et féminine.

Conseils de service : La température de service idéale est de 18°C

S'accompagne très bien avec un Axoa de veau.

Capacité de vieillissement : 12 ans.

Récompenses : Médaille d'Or « Challenge International ».

Médaille d'Or trophées « Elle à table » et coup de cœur de la présidente Magali Sulpice.