

# Château Haut Beyzac

“Gibiers, viandes rouges, grands fromages s’accorderont fort bien de ce vin typique du Médoc.”

<i>Appellation</i>	: Haut Médoc
<i>Couleur</i>	: Rouge
<i>Superficie</i>	: 2 hectares
<i>Sol</i>	: argilo-calcaire
<i>Cépages</i>	: 55% cabernet sauvignon 35 à 40% merlot - 5 à 10% petit verdot
<i>Rendement à l’ha</i>	: 35 - 40 hl/ha
<i>Production</i>	: 10.000 bouteilles
<i>Elaboration</i>	: Sélection parcellaire Eraflage et tri de la vendange Fermentation à 30°C pendant 8 jours. Remontages fractionnés Macération longue 3 à 4 semaines Fermentation malolactique en barriques (70%) Elevage en fûts de chêne de 12 mois 70% barriques neuves, 30% barriques 1 vin



*Dégustation* : D’une robe profonde rouge pourpre, le nez puissant et élégant de fruits mûrs (cassis, mûres) associé à un boisé torréfié (toffees, vanillé, fumé) exalte de subtiles notes minérales.

La puissance des tanins parfaitement maîtrisés procure ampleur et grâce à ce vin. Digne des grands médocs, ce vin équilibré charmera tout un chacun par sa volupté et son caractère.

A attendre au moins 3 à 4 ans en cave pour en découvrir tout le potentiel de ce grand terroir.

