

Château Haut Beyzac - cuvée O'Peyrat

<i>Appellation</i>	: Haut Médoc
<i>Couleur</i>	: Rouge
<i>Superficie</i>	: 6 hectares
<i>Sol</i>	: argilo-calcaire
<i>Cépages</i>	: 40% cabernet sauvignon - 60% merlot
<i>Rendement à l'ha</i>	: 45 - 50 hl/ha
<i>Production</i>	: 40.000 bouteilles
<i>Elaboration</i>	: Sélection parcellaire Eraflage et tri de la vendange Fermentation à 30°C pendant 8 à 10 jours Macération complémentaire de 15 à 25 jours Fermentation malolactique Elevage en fûts de chêne de 12 mois 30% barriques neuves, 70% barriques 1 et 2 vins
<i>Dégustation</i>	: Robe rubis intense Nez puissant aux notes de fruits noirs associées à celles du grillé d'un boisé discret. D'attaque assez souple, la bouche est ample et grasse, structurée par des tanins ronds et soyeux. D'un équilibre parfait entre le nez et le bois. Son caractère respectueux des vins du Médoc ne pourra que vous procurer du plaisir.

