



# CHATEAU HAUT-MAILLET

Pomerol - Rouge 2013

|                      |                                     |
|----------------------|-------------------------------------|
| <b>Région :</b>      | Bordeaux                            |
| <b>Appellation :</b> | Pomerol                             |
| <b>Couleur :</b>     | Rouge                               |
| <b>Millésime :</b>   | 2013                                |
| <b>Cépages :</b>     | Cabernet franc (30%) / Merlot (70%) |
| <b>Alcool :</b>      | 13,5 %                              |
| <b>Contenance :</b>  | 75 cl                               |



## ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles.

Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve tronconique, Fermentation thermo-régulée, Pigeage fréquent, Macération pré fermentaire à froid.

Elevage en fût de chêne neuf, Elevage en fût de chêne d'un vin, Bouchon traditionnel en liège.



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur violine, profonde, reflets pourpres.

**NEZ :** Aromatique, fruité, subtils arômes de violette, subtils arômes de cerise griotte, légers arômes de réglisse.

**BOUCHE :** Élégante, délicate, ample, intenses notes de fruits rouges, légères notes de groseille, légères notes de vanille, tanins soyeux, tanins doux, rond, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 17° et 19°

**GARDE :** A consommer entre 2018 et 2030



**ACCORDS METS ET VINS :** Charcuteries, Côte de bœuf, Viandes blanches en sauce, Chapon à la broche, Fromages à pâte molle



## DISTINCTIONS

Le guide Hachette des vins 2017 : 1 étoile(s)

Powered by **Plugwine**

