

Château Haut Cormier

Sébastien LAFITTE

L'animal que vous voudriez être ?

Un oiseau

Ce que vous aimez dans le vin ?

L'œnologie

Le don que vous voudriez avoir ?

Savoir jouer la comédie

Le voyage que vous aimeriez faire ?

J'aimerais faire le tour du monde

Passionné de vin comme mon bisaïeul, j'ai repris dans les années 80 la propriété familiale créée en 1904 et qui s'appelait à l'époque « Le Cormier ». Dans un souci de continuer à produire des vins de qualité, j'ai acheté de nouvelles parcelles, restructuré l'ensemble du vignoble en replantant massivement des cépages nobles et modernisé les chais. Je suis fier de prolonger l'histoire du domaine familiale que j'ai rebaptisé « Château Haut Cormier » pour lui donner les lettres de noblesse qu'il mérite.



Château Haut Cormier

BORDEAUX

Village : Saint Aubin de Blaye

Surface totale du vignoble : 13 hectares

Type de sols : Sablo-graveleux

Assemblage de cépages : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle, encuvage, macération pré fermentaire si possible, fermentation alcoolique avec remontages, écoulage.

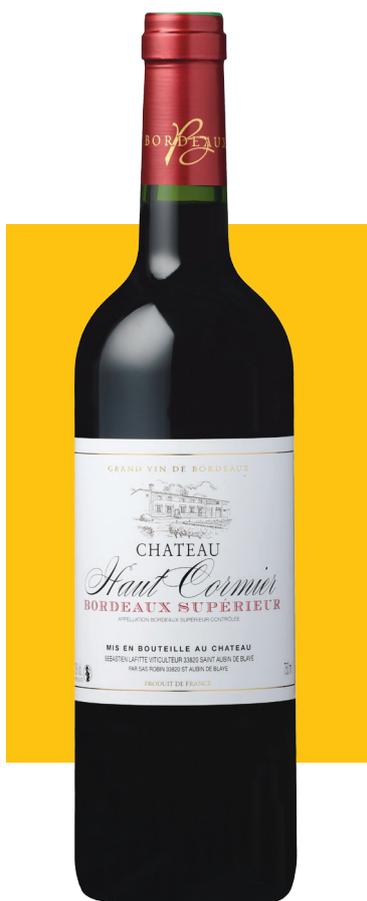
Notes de dégustation : La jolie robe aux reflets violines est soutenue. Le nez discret, aux fruits frais, aux senteurs boisées et épicées s'accompagne de notes amyliques. La bouche séduit par ses tanins aimables, son fruit, son charnu gourmand. L'ensemble est bien lié, harmonieux et dispense en finale une jolie fraîcheur fruitée.

Accords mets et vins : Viandes blanches en sauce

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Argent Concours International des Vin de Féminales 2016, Médaille d'Or Concours des Vinalies Nationales 2016, Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Or Frankfurt International Wine Trophy 2017, Médaille de Bronze Concours International de Paris.



Château Haut Cormier

BORDEAUX SUPERIEUR

Village : Saint Aubin de Blaye

Surface totale du vignoble : 13 hectares

Type de sols : Sablo-graveleux

Assemblage de cépages : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle, encuvage, macération pré fermentaire si possible, fermentation alcoolique avec remontage, écoulage, fermentation malolactique.

Notes de dégustation : La couleur est soutenue, le nez s'ouvre sur des effluves mêlant le boisé et la cerise mûre. La bouche est fraîche, sur des tanins souples et fondus, donnant sur des notes amyliques et une belle sucrosité. L'ensemble est gourmand et frais.

Accords mets et vins : Moussaka

Récompenses :

MILLESIME 2015 : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2016, Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2016, Médaille d'Argent Concours des Vinalies Nationales 2016, Médaille d'Argent International Wine Challenge Vienna 2016

MILLESIME 2016 : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2017, Médaille d'Or Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2017



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co