



Château Haut Landon

Michelle BRIMAUD

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis fonceuse et spontanée

L'occupation que vous préférez ?

Les balades dans la nature

Votre devise ?

Tout travail donne des résultats

Le voyage que vous aimeriez faire ?

J'aimerais aller en Nouvelle Calédonie

Nous étions installés depuis presque dix ans au Château Haut Landon quand, en 1997, nous décidons de prendre la succession de nos parents sur le Château Plazirs. Ils étaient propriétaires de l'exploitation depuis 1981 et avaient planté toute la vigne. Leur savoir-faire était très traditionnel : notre père élevait même ses vins en foudre. Suite à la succession, nous avons agrandi et modernisé le domaine : aujourd'hui, il s'étend sur trente-huit hectares et nous y avons installé des chais de stockage et de vinification.



Château Haut Landon

BORDEAUX SUPÉRIEUR

Village : Mazion

Surface totale du vignoble : 33 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire dans la grande majorité avec quelques parcelles de graves.

Assemblage de cépages : 74 % Merlot, 11 % Cabernet Sauvignon et 15 % Malbec

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid 3-4 jours. Turbo-pigeage pour une extraction en douceur. Durée de macération à adapter suivant les années. Elevage en cuve ciment et inox.

Notes de dégustation : La robe est colorée d'une belle intensité. Le nez s'ouvre sur des épices, des notes cacaotées très harmonieuses. En bouche, l'attaque est souple, accompagnée par des tanins fins donnant une sucrosité très intéressante. La finale toute en longueur s'harmonise sur un mélange de fruits mûrs et de bois.

Accords mets et vins : Canard

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2016, Médaille d'Or Citadelles du Vin 2016, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2016, 88/100 Blind Tasted par Andreas Larsson

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



Château Haut Landon

BORDEAUX

Village : Mazion

Surface totale du vignoble : 33 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire dans la grande majorité avec quelques parcelles de graves.

Assemblage de cépages : 100 % Sauvignon blanc

Vinification et élevage : Pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation à froid entre 16 et 18 °C. Contrôle régulier des températures. Elevage en cuve inox et béton.

Notes de dégustation : La robe est lumineuse. Le nez est ouvert sur le pamplemousse puis s'ouvre sur une bouche avec une belle tension, de la minéralité. L'ensemble est lié par des arômes d'agrumes intenses. Le style moderne laisse présager de futurs millésimes brillants.

Accords mets et vins : Poisson blanc

Récompenses :

Millésime 2016 : Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2017, en attente d'autres résultats



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co