



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

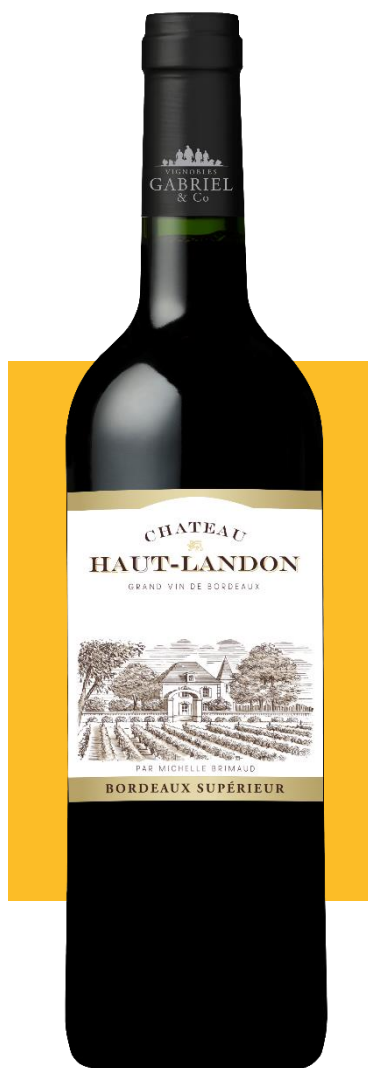
Votre devise ?

Tout travail donne des résultats

Le voyage que vous aimeriez faire ?

J'aimerais aller en Nouvelle Calédonie

Depuis plus de dix ans nous sommes installés au Château Haut Landon. Mes parents 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 par- celles 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 2017 :

DOUBLE OR CWSA 2018

OR GILBERT ET GAILLARD 2018

OR ACADEMIE DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE 2018

OR LYON 2018

ARGENT AWC VIENNA 2018

BRONZE INTERNATIONAL WINE AWARDS

BRUXELLES 2018 82,4/100

Millésime 2018 :

OR BERLINER WEIN TROPHY 2019

OR SINGAPOUR COMPETITION 2019

OR SHANGHAI COMPETITION 2019

OR CWSA 2019

ARGENT LYON 2019

ARGENT CWWSC 2019