



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 Plaizirs. 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 2016 : Médaille d'Or Féminale 2017, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2017, Médaille d'Or Lyon 2017, Médaille d'Or Citadelles du Vin 2017, Médaille de Bronze Vins du Sud-Ouest 2017, 1 étoile Guide Hachette 2019

Millésime 2017 : Double Médaille d'Or CWSA 2018, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018, Médaille d'Or Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2018, Médaille d'Or Lyon 2018, Médaille d'Argent AWC Vienna 2018, Médaille de Bronze International Wine Awards Bruxelles 2018 82,4/100, 1 étoile Guide Hachette 2019

