



Château Haut Sociondo Cuvée Prélude

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Cars

Surface totale du vignoble : 15 hectares

Type de sols : Calcaire et argilo-calcaire

Assemblage de cépages : 95 % Merlot, 4 % Cabernet Sauvignon et 1 % Malbec

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid en fonction de la qualité du raisin. Départ lent de la fermentation alcoolique avec des remontées 2 à 3 fois par jour puis délestage. Macération douce de 3 semaines à une température de 22 °C. Elevage en barrique de 225 L de chêne français (1/3 barriques neuves) sans soutirage, en milieu réducteur pour conserver un maximum de fruit.

Notes de dégustation : La robe est dense sur de jolies marques grenat. Le nez puissant exprime les chauffes des barriques utilisées pour l'élevage. Un élégant mélange d'épices, de notes beurrées et empyreumatiques. La bouche confirme cette richesse aromatique. Elle est charnue et délicate. La finale se prolonge sur des notes confiturées et boisées. Un vin qui tire toute la quintessence de son élevage en barriques.

Accords mets et vins : Gibiers

Récompenses :

Millésime 2015 : (premier millésime pour cette cuvée) : en attente des résultats



VIGNOBLES
GABRIEL
& Co