



Du Raisin, C'est Tout ! -

Damien Lorteau

Damien LORTEAU

Qu'est ce que tu apprécies le plus chez tes amis ?
Qu'ils soient présents

Quel est ton principal défaut ?
Je suis un peu maniaque

Quelle est ton occupation préférée ?
J'adore le sport, je joue au Handball en club

Quel est le pays où tu souhaiterais vivre ?
J'aimerais vivre en Nouvelle-Zélande pour la richesse

La cuvée Méthode Nature du Château Haut Bigord. Le Château Haut Bigord est une propriété qui appartient à ma famille depuis trois générations. Les personnes de ma famille qui s'y sont succédées ont mis beaucoup de cœur à la faire grandir et évoluer. J'ai décidé de prendre le relais de mes parents après mes études et trois années d'expériences à l'étranger, officiellement en 2013. C'est avec une grande fierté et beaucoup de passion que je m'occupe du domaine, qui est conduit en agriculture biologique depuis mon arrivée. Issu d'un regroupement des vignes de mes grands-pères paternel et maternel, le vignoble est une véritable mosaïque de terroirs. Cela confère toute sa complexité à notre vin.



Du Raisin, C'est Tout ! - Damien Lorteau

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Reignac, Anglade

Surface totale du vignoble : 19 hectares

Terroir : Sols silico-argileux et argilo-calcaires - Sous-sols argilo-calcaires – 45 mètres d'altitude – Exposition Sud-Ouest – 25 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Tri de la vendange sur table. Vinification traditionnelle, fermentation à basse température. Sans ajout de soufre. Remontage et délestage. Cuvaison pendant 3 semaines. Élevage en cuves.

Assemblage : 80% Merlot 20% Cabernet Sauvignon



Commentaires de dégustation : La robe est intense sur des teintes grenats. Le nez très ouvert évoque la baie rouge bien mûre. La bouche est charnue avec une trame tannique de grande qualité. S'exprime un joli fruit rouge juteux associé à de subtils notes de cèdre. La finale est longue avec des notes grillées.

Accords mets et vins : Paupiettes de veau

Récompenses :

Millésime 2022 :

OR CHINA AWARDS 2023 (LBCBR2022)

OR JAPAN AWARDS 2023 (LBCBR2022)

OR LONDON AWARDS 2023 (LBCBR2022)

